



Emozioni dal mondo festeggia la X edizione con un successo senza precedenti

21 October 2014 by Luigi Odello | 0 comments



Venerdì 17 ottobre 2014 presso il Filandone di Martinengo, 93 giurati originari di 23 paesi (Colombia, Croazia, Francia, Germania, Giappone, Giorgia, Grecia, Israele, Italia, Lettonia, Lussemburgo, Malta, Perù, Polonia, Romania, Serbia, Spagna, Regno Unito, Repubblica Ceca, Slovacchia, Slovenia, Turchia e Ungheria) hanno degustato, riuniti in 7 commissioni, 210 vini prodotti in 20 nazioni nel mondo (Bosnia e Herzegovina, Croazia, Francia, Germania, Giorgia, Israele, Italia, Macedonia, Malta, Perù, Repubblica Ceca, Romania, Serbia, Slovenia, Slovacchia, Spagna, Sud Africa, Svizzera, Turchia, Ungheria).

“Per la prima volta nella storia del concorso – ha voluto sottolineare Sergio Cantoni, direttore del concorso – la maggioranza dei vini partecipanti è straniera. Inoltre il primato che *Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme* detiene ormai da tempo,

PARLIAMO
DI...

Altroconsumo
**analisi
sensor**

Angela Cossu
Annalisa Renzi
aromi
assaggio
brand
ambassador
brand teller
Caffè
**centro
studi**
assaggia
cioccolato
comunicazi
domori
Emozioni dal
mondo espresso
Espresso
Italiano
Formazione
giudici
Grappa
gusto
Innovazione
**internation
academy
of sensory
analysis**
Istituto
**Eccellenze
Italiane
Certificate**
Istituto
Internazic
Assaggiat
Caffè
Istituto
Internazion:

BARRA DI RICERCA

SEARCH

Newsletter

Iscriviti a
SensoryNews: le
nostre ricerche di
mercato, le tendenze
sensoriali, i nuovi
metodi e le analisi di
prodotto.

Email:

Invia

I dati forniti con il
presente modulo sono
trattati, al fine di
espletare la tua
richiesta,
esclusivamente dal
Centro Studi
Assaggiatori per mezzo
di persone
appositamente
incaricate.
Nell'espletamento della
tua richiesta ci può
essere la necessità di
comunicare a terzi i tuoi
dati: tali comunicazioni
avverranno utilizzando

quello del concorso enologico internazionale con il maggior rapporto numerico tra giudici e campioni degustati, ci consente di avere dei risultati affidabili ed estremamente rappresentativi del gusto mondiale tanto dei tecnici quanto dei giornalisti.”

Una cosa è certa: grazie a una politica lungimirante e a una determinazione difficilmente eguagliata da altri sodalizi enologici, il concorso è diventato uno strumento eccezionale di promozione del territorio.

Articoli simili:

1. **Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet insieme. Il concorso enologico internazionale giunge alla decima edizione**
2. **I concorsi enologici hanno ancora senso?**
3. **Emozioni dal mondo: l'evoluzione dei concorsi enologici è possibile**

Categories: Eventi, Vino | *Tags:* 2014, Bergamo, Cabernet, cantoni, edm, emd 2014, Emozioni dal mondo, luigi odello, Merlot, Sergio Cantoni, valpolicella | [Permalink](#)

Leave a Reply

Required fields are marked *.

Message *

Name

Email

**Chocolier
istituto
nazionale
espresso
italiano**

L'Assaggio La
cattedra delle
eccellenze libro

**Luigi
odello**

manuela violoni
mappa
sensoriale
mario fregoni
Marketing
Mumac
Academy

**Narrat
del
Gusto**

olfatto panel
leader qualità
Ricerca roma
sommelier test

**Vinitaly
Vino**

le cautele previste dalla
legge sulla tutela della
privacy (decreto
legislativo 196 del
30.06.2003).

ARTICOLI RECENTI

- Il pane demonizzato? Forse Bonci sbaglia
- Sensory Academy: l'area del futuro
- Mazzetti d'Altavilla e 4 Ristoranti
- Nuovo corso Panel Leader a calendario 2019
- Corso per Giudici qualificati dell'aceto balsamico

Autorizzazione del
Tribunale di Brescia n.
17/2016 del 08/07/2016
Direttore responsabile:
Luigi Odello
Editore: Centro Studi
Assaggiatori Società
Cooperativa
Direzione e redazione:
Galleria V. Veneto 9 c/o
Centro Studi – 25128
Brescia

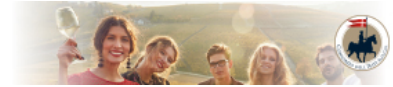
È vietata la riproduzione
dei contenuti salvo
consenso dell'editore.

Per

scriverci: info@assaggiatori

WE MAKE LUXURY LABELS.

A

proposito di feste:
brindo con il nuovo
ASTI Secco Docg.Siamo online da
4334 giorni 11 ore 48 minutiDal cuore
del Trentino,
vini autentici
da assaporare
ogni giorno.

Possente



WWW.TENUTORESTIADI.IT

Home | Archivio | **L'azienda**

13 OTT La Doc Valcalepio e il Concorso Emozioni dal Mondo

on 13 Ottobre 2014. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011](#) - [L'azienda](#)

di Gianni Paternò

Valcalepio rappresenta il cuore verde, agricolo della provincia di Bergamo.

Geograficamente è una lunga fascia pedemontana che si estende per circa 70 km tra i fiumi Adda e Oglio. Culturalmente rappresenta un vasto territorio votato alla viticoltura ricco di chiese, abbazie, castelli medievali che ebbero il maggiore splendore ai tempi del famoso condottiero **Bartolomeo Colleoni**.

La tradizione vitivinicola nella **Valcalepio** è molto antica e risale all'epoca dei Romani. L'equipaggiamento dei legionari che andavano in battaglia infatti comprendeva anche pezzi di tralci di vite da piantare nel fazzoletto di terra che veniva loro dato come ricompensa. A Bergamo la coltura della vite per i Romani divenne così importante che dedicarono un tempio a Bacco nell'antico borgo di San Lorenzo.

Durante l'invasione longobarda la vite subisce un tracollo produttivo e la viticoltura viene praticata solo nelle proprietà ecclesiastiche. La ripresa tra il 1400 e il 1600 quando Bergamo produce più vino del suo fabbisogno destinando l'eccesso al commercio con Milano. Ma nel 1700, con lo svilupparsi dell'allevamento dei bachi da seta, le viti vengono sostituite con i gelsi e nei primi dell'800 il vino deve essere importato dalle altre regioni. Nel 1886 l'invasione della fillossera distrugge in dieci anni quasi tutti i vigneti che però in breve tempo non solo vengono ripristinati ma se ne amplia la superficie.



Nel 1950 la Camera di Commercio promuove l'innovazione in viticoltura spingendo gli agricoltori all'utilizzo di nuovi vitigni. Le colline della **Valcalepio** raggiungono anche pendenze quasi proibitive, ma sanno trasmettere al vino caratteristiche uniche di sapidità, struttura e personalità. Inizia così l'attuale successo dei vini della valle, riconosciuti come **DOC** nel 1976, riveduta nella formulazione attuale nel 1993. Il **Valcalepio DOC** è previsto nelle tipologie rosso, bianco e moscato passito. Il vino più importante è il rosso che prevede l'unione del Merlot, dal 40 al 75 %, col Cabernet Sauvignon, dal 25 al 60%. Un cosiddetto taglio bordolese che assieme alle altre tipologie coinvolge circa 70 produttori, 270 ettari totali di vigneti per 1.500.000 bottiglie annuali.

Per confrontare il loro **rosso** con i migliori tagli bordolesi del mondo onde poterlo ancora migliorare e valorizzare il **Consorzio di Tutela Valcalepio** assieme ai **Vignaioli**

FLASH NEWS

Venerdì, 18 Gen 2019 **A Firenze la "Collection" del Chianti Classico: per la prima volta la due giorni aperta anche al pubblico**

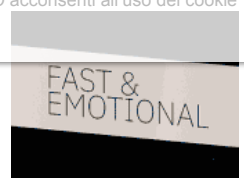
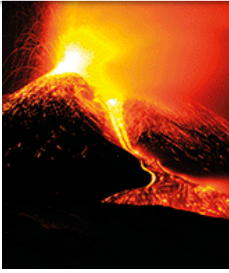
GLI APPUNTAMENTI

Venerdì, 01 Feb 2019 **Pane, vino, salumi, formaggi e dolci tipici: torna "Terre Ospitali in Festa"**

- [Altri articoli...](#)



Bergamaschi, una cooperativa lombarda che permette anche ai piccoli produttori di accedere ai mercati internazionali. Cliccando sul pulsante ACCETTO accetti all'uso dei cookie per le proprie funzionalità, per informazioni di marketing e social media. Maggiore informazioni: [Accetto](#)



EXPOCOOK
FANTASTIC CULINARY EXPERIENCE
2019

L'evento più
cook
dell'anno.

24 FEBBRAIO / 1° MARZO
FIERA DEL MEDITERRANEO **2019**



Emanuele Medolago Albani

Nell'edizione dello scorso anno sono state 64 le **medaglie** assegnate ai vini provenienti da 17 nazioni da 81 giurati, tecnici e giornalisti del settore provenienti da 27 nazioni riuniti in 7 commissioni di degustazione. Per comprendere l'internazionalità del concorso basti dire che le 2 Gran Medaglie d'oro sono state assegnate alla cantina Corvus Sarapcilik della **Turchia** e a Ella Valley Vineyard da **Israele**.



Sabato 18 ci sarà in mattinata una **tavola rotonda** dedicata al tema "L'Aggregazione: chiave per la promozione di un territorio e dei suoi prodotti" con relatori provenienti da tutta Europa e la proclamazione dei vini vincitori presso la Sala Caravaggio del Centro Congressi della Fiera di Bergamo. Nel pomeriggio il banco di degustazione dei vini premiati sarà aperto al pubblico dalle 14.30 alle 18.30.

www.valcalepio.org
www.emozionidalmundo.it

Per i più curiosi [qui](#) l'elenco completo dei premiati 2013.

Mi piace 4

Commenti: 0 Ordina per



Aggiungi un commento...

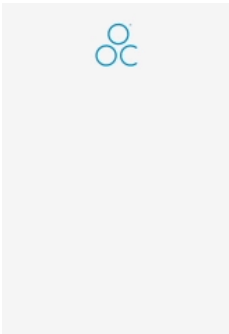
Plug-in Commenti di Facebook

[< Prec.](#) [Succ. >](#)

Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)



ASTI DOLCE
DOCG

ASTI SECCO
DOCG

MOSCATO
D'ASTI
DOCG



NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra Newsletter per essere informato sulle novità.

Nome

Email

(<http://www.giordanatalamona.it/blog/>)

20 ottobre 2014

X° CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE “EMOZIONI DAL MONDO MERLOT E CABERNET INSIEME” ([HTTP://WWW.GIORDANATALAMONA.IT/BLOG/X- CONCORSO-ENOLOGICO-INTERNAZIONALE-EMOZIONI- DAL-MONDO-MERLOT-CABERNET-INSIEME/](http://www.giordanatalamona.it/blog/x-concorso-enologico-internazionale-emozioni-dal-mondo-merlot-cabernet-insieme/))

By Giordana (<http://www.giordanatalamona.it/blog/author/giordana/>)

Privacy & Cookies Policy



Privacy & Cookies Policy

(<http://www.giordanatalamona.it/blog/wp-content/uploads/2014/10/emoz.jpg>)

Si è concluso oggi il **X° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme”** 2014. La kermesse nata e cresciuta a Bergamo che ogni anno raccoglie un numero sempre maggiore di consensi sia per quanto riguarda il numero di campioni partecipanti sia per quanto concerne le adesioni dei giudici internazionali, ha festeggiato nel 2014 il suo 10 anniversario.

“Molta strada è stata fatta dal 2005” – ricorda il direttore del Concorso Sergio Cantoni – “allora i vini in concorso erano un centinaio ed erano prodotti in 7 nazioni, avevamo 68 giurati provenienti da 13 paesi e le degustazioni erano affidate a 4 giurie.” Dieci anni dopo “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” porta avanti la bandiera di Bergamo nel mondo enologico internazionali con numeri di tutto rispetto.

Durante le sessioni di assaggio, svoltesi venerdì **17 ottobre 2014 presso il Filandone di Martinengo, i 93 giurati originari di 23 paesi** (Colombia, Croazia, Francia, Germania, Giappone, Georgia, Grecia, Israele, Italia, Lettonia, Lussemburgo, Malta, Perù, Polonia, Romania, Serbia, Spagna, Regno Unito, Repubblica Ceca, Slovacchia, Slovenia, Turchia e Ungheria) hanno degustato, riuniti in **7 commissioni, i 210 vini** iscritti al Concorso e prodotti in **20 nazioni** nel mondo (Bosnia e Herzegovina, Croazia, Francia, Germania, Georgia, Israele, Italia, Macedonia, Malta, Perù, Repubblica Ceca, Romania, Serbia, Slovenia, Slovacchia, Spagna, Sud Africa, Svizzera, Turchia, Ungheria).

Internazionalità è dunque senz'altro la parola chiave di questa decima edizione del Concorso Enologico Internazionale: un'internazionalità che si riscontra sia nel numero di paesi rappresentati dai giudici, sia in quello dei paesi produttori partecipanti.

“Per la prima volta nella storia del concorso” – ha voluto sottolineare Cantoni – “possiamo affermare che la maggioranza dei campioni partecipanti è straniera. Inoltre il primato che “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” detiene ormai da tempo, quello del Concorso Enologico Internazionale con il maggior rapporto numerico tra giudici e campioni degustati, ci consente di avere dei risultati affidabili ed estremamente rappresentativi del gusto mondiale tanto dei tecnici quanto dei giornalisti.”

Veniamo ora ai risultati, resi noti sabato 18 ottobre 2014 al termine del Convegno sul tema “Aggregazione: chiave per la promozione di un territorio e dei suoi prodotti” svoltosi presso la sala Caravaggio della Fiera di Bergamo.

63 le medaglie d'oro assegnate, 32 di queste ottenute da vini di provenienza italiana.

Ecco in breve il medagliere internazionale: 8 medaglie alla Croazia e altrettante alla Serbia, 4 a Israeliani, 2 rispettivamente a Francia, Romania, Turchia e Malta, una medaglia a Slovenia, Slovacchia e Georgia.

I risultati delle degustazioni non lasciano spazio a dubbi: il Concorso vede tra i suoi partecipanti campioni di altissima qualità. “Quest'anno possiamo davvero parlare di risultati eccezionali” – ha ricordato Cantoni – “Ben 136 sono i vini che avrebbero ottenuto una medaglia, il Regolamento OIV, però, ci consente di premiare solo il 30% dei partecipanti, abbiamo quindi dovuto porre lo sbarramento piuttosto in alto. Ciononostante sono state 63 le medaglie d'oro assegnate”.

Privacy & Cookies Policy

La giuria stampa, composta da membri a maggioranza straniera, ha assegnato **15 Premi della Stampa** mentre i 21 membri della Giuria dei Consumatori, selezionati grazie ad una partnership con Radio Number One, hanno selezionato i 4 vini per La Scelta del Consumatore, 2 italiani e 2 stranieri. Da notare come anche per questa edizione del 2014 il giudizio dei consumatori e quello dei tecnici si sia trovato in accordo: 2 dei vini selezionati dai consumatori hanno anche ottenuto la medaglia d'oro della giuria tecnica.

Ma “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” non è solo degustazione, e anche, e soprattutto un momento di incontro e di confronto.

Quest'anno il tema scelto per il Convegno conclusivo della manifestazione è stato “L'Aggregazione: Chiave per la Promozione di un Territorio e dei suoi prodotti”, un momento di confronto davvero interessante che ha visto la partecipazione di 5 relatori di grande rilevanza a livello internazionale che hanno portato la propria esperienza sul tema in oggetto.

Vignaioli Bergamaschi e il Consorzio Tutela Valcalepio intendono “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” come un momento di fondamentale importanza per la promozione del territorio bergamasco, ecco perché ogni anno viene selezionato un tema conduttore dell'evento.

Il tema scelto per il 2014 è stato il tessile, elemento di fondamentale importanza per la cultura, la storia e l'economia della regione bergamasca. Di qui la scelta di portare gli ospiti italiani e stranieri in visita al museo del Tessile di Leffe e di ospitare la degustazione delle commissioni presso il Filandone di Martinengo, presso il quale è stato anche organizzato un importante momento di rievocazione delle antiche tecniche di filatura della seta.

Altro momento molto importante per il Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme”, inoltre, è il banco d'assaggio dei vini vincitori che ha aperto al pubblico nel pomeriggio di sabato 18 ottobre 2014 presso gli spazi della Banca Popolare di Bergamo in Piazza Vittorio Veneto 8. Con l'occasione, inoltre, si è rinnovata la collaborazione tra Consorzio Tutela Valcalepio, Vignaioli Bergamaschi e la Onlus Nepios.

L'accesso alla degustazione, infatti, è avvenuto previo pagamento di un'offerta libera a questa importante associazione molto attiva sul nostro territorio.



(<http://www.giordanatalamona.it/blog/wp-content/uploads/2014/10/emoz4.jpg>)



Privacy & Cookies Policy

(<http://www.giordanatalamona.it/blog/wp-content/uploads/2014/10/giordyvino.jpg>)



(<http://www.giordanatalamona.it/blog/wp-content/uploads/2014/10/emoz3.jpg>)



(<http://www.giordanatalamona.it/blog/wp-content/uploads/2014/10/emoz2.jpg>)



(<http://www.giordanatalamona.it/blog/wp-content/uploads/2014/10/emoz1.jpg>)

G+

GIORDANA
([HTTP://WWW.GIORDANATALAMONA.IT/BLOG/AUTHOR/GIORDANA/](http://www.giordanatalamona.it/blog/author/giordana/))

Privacy & Cookies Policy



Bergamo: dal 16 ottobre il Decimo Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme"

di Informacibo

Ultima Modifica: 13/10/2014

Milano 13 ottobre 2014. Al via a Bergamo il 16, 17 e 18 ottobre, per il decimo anno consecutivo, la manifestazione *'Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme'*, organizzata da **Vignaioli Bergamaschi** in collaborazione con il **Consorzio Tutela Valcalepio**.

La kermesse bergamasca ha ottenuto il patrocinio dell'Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino e del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali si aggiungono a quello dell'Assessorato regionale all'Agricoltura e del Consiglio regionale della Lombardia.



L'evento è stato presentato stamane in Regione a Milano presso la **Sala Expo** del **30esimo piano** di **Palazzo Pirelli**, alla presenza dell'Assessore Regionale all'Agricoltura **Gianni Fava**, del Sottosegretario Expo 2015 **Fabrizio Sala**, del consigliere regionale **Mario Barboni**, del Presidente di Vignaioli Bergamaschi **Marco Bernardi**, del presidente del Consorzio Tutela Valcalepio **Emanuele Medolago Albani**, del Vicepresidente **Giovanni de Ferrari** e del direttore del Concorso **Sergio Cantoni**.

Per rendere visibile l'importanza e il valore dell'iniziativa bastano alcuni numeri e dati relativi all'edizione dello scorso anno:

- **64 medaglie assegnate**
- **2 Gran Medaglie d'Oro**,
- **62 Medaglie d'Oro**
- **17 Premi della Stampa**
- **81 giurati** (tecnici e giornalisti del settore provenienti da 27 nazioni nel mondo) riuniti in 7 commissioni di degustazione.
- **27 nazioni rappresentate** per quanto riguarda i **giurati**
- **17 nazioni** per quel che concerne i **campioni in gara**

L'edizione 2014 vedrà come ricordato la partecipazione di giudici provenienti da 23 paesi (Colombia, Croazia, Francia, Germania, Giappone, Georgia, Grecia, Israele, Italia, Lettonia, Lussemburgo, Malta, Perù, Polonia, Romania, Serbia, Spagna, Regno Unito, Repubblica Ceca, Slovacchia, Slovenia, Turchia e Ungheria) e di campioni prodotti in oltre 20 nazioni (Bosnia e Herzegovina, Croazia, Francia, Germania, Georgia, Israele, Italia, Macedonia, Malta, Perù, Repubblica Ceca, Romania, Serbia, Slovenia, Slovacchia, Spagna, Sud Africa, Svizzera, Turchia, Ungheria).

Il numero di commissari stranieri raggiunge quota 42 su 73, di questi 22 sono tecnici e 20 giornalisti. Per quanto riguarda invece l'Italia i tecnici sono a quota 13 e i giornalisti saranno 17.

Dopo la scommessa del 2013, inoltre, "Emozioni dal Mondo" conferma la presenza della **Giuria dei Consumatori**. Anche per il 2014 Vignaioli Bergamaschi e Consorzio Tutela Valcalepio in cooperazione con Radio Number One hanno portato avanti una campagna di candidature che ha portato alla selezione di 21 consumatori che prenderanno parte alle degustazioni del Concorso Enologico Internazionale e contribuiranno a selezionare "La Scelta del Consumatore".

"L'esperimento dello scorso anno si è rivelato davvero vincente" sottolinea il direttore del Concorso, **Sergio Cantoni**, "i Consumatori hanno selezionato 4 vini e di questi 2 erano stati scelti anche dai giudici tecnici per ricevere una medaglia d'oro. Questo esperimento ha dimostrato come, pur basandosi su parametri diversi (il consumo e



esprimere un giudizio il più possibile ampio e condiviso.

Veniamo ora a qualche dettaglio in merito a questa decima edizione.

“Come ogni anno abbiamo scelto un tema che facesse da fil rouge per la tre giorni in Bergamasca”, ha sottolineato **Marco Bernardi**, presidente di Vignaioli Bergamaschi, “ e per il 2014 il tema selezionato è stato il **tessile**. Quella della produzione tessile e della tradizione del baco da seta è una storia davvero speciale e che ha radici profonde nella bergamasca e siamo certi che i nostri ospiti gradiranno le sorprese che abbiamo in serbo per loro”.

Il programma della tre giorni prevede quindi una visita guidata al Museo del Tessile di Lefte e la degustazione in uno dei luoghi simbolo del tessile in bergamasca: **il Filandone di Martinengo**, scelto come set per il celeberrimo capolavoro di Ermanno Olmi “L’albero degli Zoccoli”.

Altro momento di grande importanza per questa manifestazione internazionale è la giornata di **sabato 18 ottobre 2014**, unica occasione interamente aperta al pubblico.

La giornata si aprirà alle **ore 9.30** presso al **Sala Colleoni del Centro Congressi della Fiera di Bergamo** con una tavola rotonda sul tema **“Aggregazione: Chiave per la promozione di un territorio e dei suoi prodotti”** con relatori internazionali: la professoressa Danielle Cornot dell’Università di Toulouse; l’enologo Roger Aquilina, Consulente del Ministero dell’Agricoltura della Repubblica di Malta; l’enologo Giorgio Bosticco, direttore del Consorzio di Tutela Asti e Carlo Hausman, direttore dell’Azienda Romana Mercati.

Al termine dei contributi internazionali, inoltre, la dottoressa Giovanna Cattaneo condurrà un breve intervento sul tema della Drosophila Suzuki e sull’impatto di questo insetto sul vigneto nella vendemmia 2014.

In conclusione verranno proclamati ufficialmente i vini che si saranno aggiudicati medaglia durante le degustazioni delle giurie tecniche di venerdì 17 ottobre 2014.

Verranno anche annunciati i Premi della Stampa, selezionati dalla speciale giuria stampa convocata nella stessa data e la Scelta del Consumatore, emersa dalle schede di degustazione dei 21 giudici consumatori.

“Un momento davvero molto importante per noi, inoltre” ha specificato **Emanuele Medolago Albani**, Presidente del Consorzio Tutela Valcalepio, “è quello di sabato pomeriggio. A partire dalle 14.30 e fino alle ore 18.30 aprirà al pubblico il **Banco d’Assaggio dei Vini Vincitori** del X° Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” in una location d’eccezione: la **Banca Popolare di Bergamo in Piazza Vittorio Veneto, 8** in Bergamo. La sede storica dell’



collabora già da alcuni anni.

Per essere sempre aggiornati sullo svolgimento del X° Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" 2014 sarà possibile seguire la manifestazione sui principali Social Networks (Facebook, Twitter e Instagram) e consultare i siti www.emozionidalmondo.it e www.valcalepio.org.

Condividi L'Articolo



L'Autore

Informacibo

Capo Redattore



InformaCibo.it, quotidiano online di informazione enogastronomica, con l'obiettivo di valorizzare i prodotti italiani di qualità e guidare il lettore verso un'alimentazione consapevole.

Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Parma - Registrazione aut. n. 27 del 9 novembre 2004

Direttore responsabile: Donato Troiano



Concessionaria Pubblicitaria

Redazione

Iscriviti alla nostra newsletter



10 anni di Emozioni Internazionali per "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme"

di Informacibo

Ultima Modifica: 18/10/2014

Le foto sono a cura di Raffaele D'Angelo

Bergamo 18 ottobre 2014. Si è concluso oggi il X° Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" 2014. **Qui l'elenco di tutti i vincitori con le rispettive ambite Medaglie d'Oro.**



per quanto concerne le adesioni dei giudici internazionali, ha festeggiato nel 2014 il suo 10° anniversario.

“Molta strada è stata fatta dal 2005” – ricorda il direttore del Concorso **Sergio Cantoni** – “allora i vini in concorso erano un centinaio ed erano prodotti in 7 nazioni, avevamo 68 giurati provenienti da 13 paesi e le degustazioni erano affidate a 4 giurie. Basta un dato per dare la misura dell'alto livello di qualità dei vini in Concorso: su 210 campioni ben 137 campioni hanno avuto un punteggio superiore all'80%”.

Dieci anni dopo “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” porta avanti la bandiera di Bergamo nel mondo enologico internazionale con numeri di tutto rispetto e con "messaggi" sempre innovativi, come quelli di quest'anno ("**aggregarsi e svecchiarsi**") per aggredire in modo nuovo i nuovi mercati.

Durante le sessioni di assaggio, svoltesi venerdì 17 ottobre 2014 presso il Filandone di Martinengo, i 93 giurati originari di 23 paesi (Colombia, Croazia, Francia, Germania, Giappone, Georgia, Grecia, Israele, Italia, Lettonia, Lussemburgo, Malta, Perù, Polonia, Romania, Serbia, Spagna, Regno Unito, Repubblica Ceca, Slovacchia, Slovenia, Turchia e Ungheria) hanno degustato, riuniti in 7 commissioni, i 210 vini iscritti al Concorso e prodotti in 20 nazioni nel mondo (Bosnia e Herzegovina, Croazia, Francia, Germania, Georgia, Israele, Italia, Macedonia, Malta, Perù, Repubblica Ceca, Romania, Serbia, Slovenia, Slovacchia, Spagna, Sud Africa, Svizzera, Turchia, Ungheria).

Internazionalità è dunque senz'altro la parola chiave di questa decima edizione del Concorso Enologico Internazionale: un'internazionalità che si riscontra sia nel numero di paesi rappresentati dai giudici, sia in quello dei paesi produttori partecipanti.

Vetrina Expo Il vino vince solo col gioco di squadra

Appello all'unità nel convegno
Il concorso Emozioni dal Mondo
nel 2015 protagonista a Milano

ROBERTO VITALI

Con un forte appello all'unità «enologica», si è conclusa felicemente la decima edizione del Concorso Enologico Internazionale «Emozioni dal Mondo - Merlot e Cabernet Insieme»: ora Consorzio Valcalepio e Vignaioli Bergamaschi pensano già a quella del 2015, sempre la terza settimana di ottobre, quindi durante l'ultimo mese di svolgimento di Expo.

Proprio in vista di questo evento planetario, il convegno proposto quest'anno a latere del concorso ha voluto insistere sulla necessità di aggregazione anche nel mondo enologico: solo una squadra compatta può affermare il nome di Bergamo in un contesto globale.

Del resto anche il concorso, vista l'internazionalità che lo caratterizza (campioni di vino e giudici provenienti da oltre venti nazioni), si conferma momento fondamentale per la promozione del territorio: i commissari italiani e stranieri sono stati ospitati per tre giorni e il programma ha consentito a tecnici e giornalisti provenienti dai quattro angoli del globo di scoprire la città sotto vari punti di vista: enologico, gastronomico e, non meno importante, culturale e turistico.

Come ogni anno, è stato scelto un tema per il Concorso: per il 2014 si è scelto di seguire il filone del tessile. Molto apprezzate la visita al Museo del Tessile di Leffe e il tour del centro storico colleonense di Martinengo: è stato possibile vedere dal vivo la filatura del baco da

seta ad opera di una signora di ben 87 anni.

«Siamo convinti - afferma il presidente del Consorzio, Emanuele Medolago Albani - che l'esperienza maturata dal Consorzio Valcalepio sia un patrimonio estremamente utile e preziosa. Abbiamo ottenuto l'inserimento del prossimo concorso nel cartellone degli eventi Expo 2015. Come confermato dal sottosegretario Fabrizio Sala, la Regione lavora per creare la possibilità che le eccellenze territoriali possano entrare in Expo e per i vini bergamaschi la collocazione potrebbe essere il padiglione Vini o lo spazio della Regione stessa».

Intanto è già sicuro che i lavori della giuria internazionale del Concorso, nel 2015 si svolgeranno a Milano ospitati dalla Regione. Un'altra possibilità sarebbe quella di far diventare regionale

il tour di tecnici e giornalisti, con durata di una settimana anziché di tre giorni.

Tornando al convegno di ieri mattina, dal titolo: «Aggregazione come elemento chiave per la promozione di un territorio e dei suoi prodotti», i relatori erano tra gli

altri la docente universitaria Danielle Cornot di Tolosa e Giorgio Bustinico direttore del Consorzio Tutela dell'Asti. Hanno sottolineato come i Consorzi sono cardine e volano di aggregazione, istituzioni senza le quali non si possono pianificare iniziative di successo utili per tutti i produttori. Nei Consorzi ci possono essere disparità di vedute ma è lì che bisogna trattare i problemi: chi non parteci-



Il banco assaggi del Concorso è entrato con solennità nei saloni della sede della Popolare Bergamo FOTOBORG

pa ha comunque torto. Il problema tocca da vicino anche Bergamo, dopo alcune defezioni di soci (il Consorzio rappresenta comunque sempre l'82% della produzione vinicola). «Siamo sempre aperti al dialogo. La diversità di idee è ricchezza», ha confermato a riguardo il presidente Medolago Albani.

Ecco le cantine bergamasche e i 13 vini premiati con medaglia d'oro: Tenute Le Mojole (Igt Rosso Le Mojole 2011); Castello degli Angeli (Valcalepio Rosso Barbariccia 2008); Cascina del Bosco-Bonaldi (Valcalepio Rosso 2012); Locatelli Caffi (Valcalepio Rosso Riserva 2009); Talarini (Valcalepio Rosso Gaetano 2006); La Rocchetta (Valcalepio Rosso Riserva 2008); La Rovere (Valcalepio Rosso Senesco 2012); Il Calepino (Valcalepio Rosso Riserva Surie 2010); Tosca (Valcalepio Rosso del Lupo 2011); Cavalli-Faletti (Valcalepio Rosso 2011). Su tutti primeggia la Cantina sociale di San Paolo d'Argon che ha piazzato in zona medaglia tre suoi vini: Igt Bergamasca Rosso 2013; Valcalepio Rosso Orologio 2012; Igt Bergamasca Merlot 2013. ■

L'evento

Sala assaggi nella Popolare Si rinnova l'aiuto a Nepios

Per gli intenditori e appassionati di vino, il momento più interessante della «tre giorni» dedicata a Merlot e Cabernet si è avuto ieri pomeriggio con un evento unico nel suo genere.

Grazie alla collaborazione con la Banca Popolare di Bergamo, il banco d'assaggio dei vini vincitori del Concorso internazionale si è svolto negli storici ambienti della sede bancaria di Piazza Vittorio Veneto 8, nel centro di Bergamo bassa. Un luogo solenne, unico nel suo genere per un evento enologico di rilevanza internazionale. Per la prima volta nella storia di Bergamo si è scelto di coniugare due mondi così diversi come la finanza e l'enologia: il risultato è stato di grande impatto. Il pubblico di appassionati e curiosi ha avuto modo di degustare, serviti dai sommelier Ais, oltre 80 vini di Paesi diversi, i migliori presentati al concorso, che hanno ottenuto la

medaglia d'oro da parte delle giurie internazionali riunitesi venerdì nel Filadone di Martinengo. Tra gli altri - premiati per la prima volta dopo anni di partecipazione - due vini provenienti dall'isola di Malta, un Merlot 2012 e un Cabernet Franc 2013.

«Dalla Banca Popolare - osserva il presidente del Consorzio Valcalepio, Emanuele Medolago Albani - il mondo del vino bergamasco ha sempre avuto aiuto e sostegno, come conferma anche questa ultima iniziativa».

Con l'occasione, inoltre, si è rinnovata la collaborazione tra Consorzio Tutela Valcalepio, Vignaioli Bergamaschi e la Onlus Nepios. L'accesso alla degustazione è avvenuto con una offerta libera destinata a finanziare le iniziative di questa importante associazione molto attiva sul nostro territorio a tutela dell'infanzia e della famiglia. R.V.

Da 20 Paesi le bottiglie in gara: l'oro a 63 campioni



Il presidente Medolago Albani

I risultati del Concorso Enologico Internazionale «Emozioni dal Mondo-Merlot e Cabernet Insieme» non lasciano spazio a dubbi: si tratta di un concorso di respiro globale e con campioni in gara di altissima qualità. I vini presentati sono stati 210 (per la prima volta i vini stranieri, 107, hanno superato quelli italiani, 103). Ben 94 i giudici al lavoro da 23 Paesi (Colombia, Croazia, Francia, Germania, Giappone, Georgia, Grecia, Israele, Italia, Lettonia, Lussemburgo, Malta, Perù, Polonia, Romania, Serbia, Spagna, Regno Unito, Repubblica Ceca, Slovacchia, Slovenia, Turchia e Ungheria), riuniti in 7 commissioni nella storica fabbrica tessile del Filadone a Martinengo.

I vini provenivano da 20 nazioni (Bosnia, Croazia, Francia, Germania, Georgia, Israele, Italia, Macedonia, Malta, Perù, Repubblica Ceca, Romania, Serbia, Slovenia, Slovacchia, Spagna, Sud Africa, Svizzera, Turchia, Ungheria). «Quest'anno possiamo davvero parlare di risultati eccezionali - afferma il direttore del concorso, Sergio Cantoni - perchè sono stati ben 136 i vini che avrebbero ottenuto una medaglia. Il Regolamento dell'Organizzazione internazionale del vino però ci consente di premiare solo il 30% dei partecipanti, abbiamo quindi dovuto porre lo sbarramento a un voto più alto. Ciò nonostante sono state 63 le medaglie d'oro assegnate. Di queste, 32 sono state assegnate a vini di provenienza italiana. Bergamo porta a casa 13 medaglie d'oro di cui 10 assegnate a vini Valcalepio Doc e 3 a Bergamasca Igt».

Assegnati anche 15 premi della Stampa e 4 della Giuria dei Consumatori. Due di questi hanno anche ottenuto la medaglia d'oro della giuria tecnica. Nella cena di gala di venerdì, il presidente del Consorzio Valcalepio Emanuele Medolago Albani ha ringraziato i giurati per il loro lavoro prezioso. ■ R.V.

Da domani ritorna in funzione l'unico frantoio della Bergamasca

Torna in funzione domani per la stagione 2014, alla Tribulina di Gavarno a Scanzorosciate, l'unico frantoio presente in Bergamasca.

L'impianto si trova presso l'azienda agricola e presidio Slow Food «Il Castelletto». Realizzato nel 2005 dalla Cooperativa Olivicoltori Bergamaschi, con il contributo della Provincia, lo scorso anno ha macinato oltre 800 quintali di olive, producendo più di 100 quintali di olio extravergine Dop.

«Il progetto di mantenere in vita l'unico frantoio esistente nel-

la provincia di Bergamo è un atto di amore per la storia della nostra terra», spiega Vittorio Capitanio, presidente della Cooperativa Olivicoltori Bergamaschi e consigliere di Confagricoltura oltre che agricoltore con azienda a Cene e Riva di Soltò. «Non puntiamo su grandi quantità di prodotto - prosegue Capitanio -, piuttosto siamo convinti che il valore della qualità meriti gli sforzi che gli aderenti alla Cooperativa stanno sostenendo. I 30 soci si stanno impegnando anche economicamente per far



Il frantoio a Scanzo

fronte alle spese necessarie per mantenere operativo l'impianto. E tutti sono stati disposti a qualche sacrificio pur di mantenere questo presidio di cultura e civiltà della nostra terra».

Le piante di olivo in provincia - precisa in una nota Confagricoltura Bergamo - sono circa 70 mila, per una produzione media di 350 tonnellate di olive, pari a circa 400 quintali di olio all'anno, corrispondenti mediamente al 10 per cento dell'olio prodotto in Lombardia. Una parte della produzione viene ancora sottoposta alla molitura in frantoi situati nelle provincie limitrofe. Al frantoio possono accedere gli agricoltori della provincia che abbiano prodotto almeno 150 chili di olive. ■

In certi momenti non c'è proprio bisogno di altre brutte sorprese

BONF
BERGAMO
ONORANZE
FUNEBRI

FUNERALI
COMPLETI
DI PRIMA CLASSE
A PARTIRE
DA SOLI
€ 1.400

SIAMO OPERATIVI SU TUTTO IL TERRITORIO NAZIONALE

Garantisce Bergamo Onoranze funebri, di cui è socio unico il Comune di Bergamo. Tutto il meglio per i vostri cari: dalle auto ai fiori, dai paramenti, ai cofani, dalle pratiche comunali a quelle sanitarie.

Bergamo - Viale Pirovano, 17 (Viale Cimitero)
Per qualsiasi informazione non esitate a contattarci ai seguenti recapiti:

Tel. 035 237643 - Fax 035 235742

Servizio telefonico 24 ore su 24
www.bergamoonoranze.funebri.it

Email: info@bergamoonoranze.funebri.it

Torna "Emozioni dal mondo: Merlot e Cabernet insieme"

Appuntamento a Bergamo il 17 e 18 ottobre. Presentazione ufficiale lunedì 13 ottobre alle ore 11.30 a Palazzo Pirelli a Milano

Italia 10/10/2014



I vini bergamaschi e lombardi si fregiano di importanti riconoscimenti internazionali. Per il decimo anno consecutivo la manifestazione 'Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet Insieme', organizzata da Vignaioli Bergamaschi in collaborazione con il Consorzio Tutela Valcalepio che avrà luogo a Bergamo il 17 e 18 ottobre, ha infatti ottenuto il patrocinio dell'Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino e del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, che si aggiungono a quello dell'Assessorato regionale all'Agricoltura e del Consiglio regionale della Lombardia.

Questi riconoscimenti lo rendono ufficialmente l'unico Concorso Enologico Internazionale al mondo interamente dedicato ai vini a base Merlot e Cabernet.

L'evento sarà presentato in Regione a Milano lunedì 13 ottobre alle ore 11.30 presso la Sala Expo del 30esimo piano di Palazzo Pirelli (ingresso da via Filzi 22). Saranno presenti i componenti della Commissione Regionale Agricoltura, l'Assessore Regionale all'Agricoltura Gianni Fava, il sottosegretario Expo 2015 Fabrizio Sala, il presidente di Vignaioli Bergamaschi Marco Bernardi, il presidente del Consorzio Tutela Valcalepio Emanuele Medolago Albani, il vicepresidente Giovanni de Ferrari e il direttore del Concorso Sergio Cantoni.

Per rendere l'importanza e il valore dell'iniziativa, bastano alcuni numeri e dati relativi all'edizione dello scorso anno: 64 medaglie assegnate, 2 Gran Medaglie d'Oro, 62 Medaglie d'Oro, 17 Premi della Stampa, 81 giurati (tecnici e giornalisti del settore provenienti da 27 nazioni nel mondo) riuniti in 7 commissioni di degustazione. Ventisette nazioni rappresentate per quanto riguarda i giurati, 17 nazioni per quel che concerne i campioni in gara.

Quest'anno il Concorso ha in serbo alcune piacevoli sorprese, che confermeranno ad Emozioni dal Mondo un primato di cui Vignaioli Bergamaschi e il Consorzio Tutela Valcalepio vanno molto fieri. Prima fra tutte la conferma della nomina di 21 giudici "consumatori" che saranno incaricati di selezionare "La Scelta del Consumatore". Un esperimento tentato per la prima volta nel 2013 e che ha dato ottimi risultati. Ad affiancare i sommelier nelle degustazioni, inoltre, saranno nuovamente coinvolti i ragazzi dell'IPSSAR di San Pellegrino Terme, altra scommessa vinta da Vignaioli e dal Consorzio durante l'edizione 2013.

Il tema scelto per questa decima edizione del Concorso Enologico Internazionale sarà il tessile e la sua tradizione nella bergamasca, nessun luogo poteva essere dunque più adatto del Filandone di Martinengo per le degustazioni del venerdì 17 ottobre 2014.

Il concorso punta anche a rafforzare la presenza di pubblico nella giornata conclusiva di sabato 18 ottobre, aperta a chiunque fosse interessato ad assaggiare i vini vincitori di medaglie e a entrare in contatto con vini Merlot e Cabernet provenienti da ogni angolo del pianeta.

La giornata di sabato 18 ottobre vedrà in mattinata la tavola rotonda dedicata al tema "L'Aggregazione: chiave per la promozione di un territorio e dei suoi prodotti" con relatori provenienti da tutta Europa e la proclamazione dei vini vincitori presso la Sala Caravaggio del Centro Congressi della Fiera di Bergamo.

Nel pomeriggio di sabato il banco di degustazione sarà aperto al pubblico dalle 14.30 alle 18.30.

Commenti: 0

Ordina per **Meno recenti**

Aggiungi un commento...

[Plug-in Commenti di Facebook](#)