



Touring Editore

VINIBUONI D'ITALIA 2013

10 ANNI D'IMPEGNO E DI SUCCESSI

curata da Mario Busso e Luigi Cremona

TOURING EDITORE

PRESENTAZIONE UFFICIALE ALLA STAMPA

e

PREMIAZIONE DEI VINI DELLA CORONA

MERANO INTERNATIONAL WINEFESTIVAL

MERANO 10 NOVEMBRE - TEATRO PUCCINI - ORE 11

L'unica Guida italiana dedicata esclusivamente ai vini da vitigni autoctoni

**Nella nuova edizione i vini dell'Istria Croata e della Primorska Slovena
e gli Spumanti Metodo Classico selezionati da Onav**

Ispirata alla tradizione enologica italiana e volta a valorizzare le radici locali, il territorio e la tipicità, la guida dà un segnale preciso ai consumatori e al mercato (italiano ed estero), che apprezza sempre più i livelli qualitativi e il rapporto qualità-prezzo che gli autoctoni esprimono.

Le novità dell'edizione 2013

Vinibuoni d'Italia anche quest'anno ospita i vini della vicina **Istria croata** e, novità, anche quelli della **Primorska slovena**, ovvero i vini del Collio e del Carso Sloveno, di Vipacco e di Fiume a riconoscimento del grande lavoro che i vignaioli di oltrefrontiera, croati e sloveni, stanno portando avanti sui vitigni autoctoni, esattamente come fanno le aziende italiane.

Inoltre, per il secondo anno, è presente la sezione dedicata agli **Spumanti Italiani Metodo Classico** curata dall'Onav (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino).

I riconoscimenti dell'edizione 2013

Tra i 4278 vini presenti in Guida, alcuni sono stati riconosciuti meritevoli di riconoscimenti particolari:

- **275 i vini che hanno ottenuto la Corona:** massimo riconoscimento per i vini top dell'eccellenza, scelti con voto palese di maggioranza nella sessione finale di degustazione a commissioni riunite su scala nazionale.
- **294 i vini che hanno ottenuto la Golden Star:** secondo massimo riconoscimento per i vini che hanno espresso eleganza, finezza, equilibrio, qualità e precisa espressione del varietale e del territorio.
- **221 i vini da non perdere:** vini di particolare pregio che le commissioni regionali hanno voluto mettere in risalto, dedicando loro un'apposita sezione della Guida.

Il processo di selezione dei vini e le finali pubbliche

Per il quinto anno le finali per l'attribuzione delle Corone si sono svolte in sessione pubblica, aperta non solo alla stampa e agli operatori, ma anche ai semplici appassionati. Le finali si sono svolte a Buttrio, grazie alla collaborazione del Comune e dell'Ersa, l'Agenzia Regionale per lo sviluppo rurale del Friuli Venezia Giulia. Novità assoluta, con l'iniziativa "**Oggi le corone le decido io**", quest'anno il pubblico, in parallelo con le commissioni di Vinibuoni d'Italia, ha potuto indicare con il proprio voto i vini che avrebbe inviato a Corona. Alla selezione che ha portato alle finali hanno lavorato, a livello locale, **25 commissioni regionali** di degustazione guidate da esperti sommelier e giornalisti di settore, che per un intero anno hanno degustato oltre **25.000** vini.

I temi forti dell'edizione 2013

• L'assegnazione delle Corone di Platino

L'edizione 2013 di Vinibuoni d'Italia celebra i dieci anni di attività della Guida. L'occasione ha suggerito alla Redazione l'opportunità di evidenziare e premiare le aziende che nel corso del decennio hanno dimostrato maggiore continuità nell'ottenere l'ambito riconoscimento della Corona che viene attribuito alle eccellenze vitivinicole italiane. 14 le aziende selezionate che riceveranno a Merano la Corona di Platino: **Argiolas, Boscarelli, Bruno Giacosa, Cantina Produttori Bolzano, Cataldi Madonna Luigi, Icardi, La Crotta di Vegneron, La Scolca, Maffini Luigi, Monteverzane, Poggio di Sotto, Roccolo Grassi, Tramin, Zidarich.**

• Rapporto vino - cibo - territorio

• I riflettori sono stati puntati su:

- Le ricette tipiche di 21 grandi chef del Friuli Venezia Giulia, presentate e promosse in collaborazione con **Ersa** (Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia), partner ufficiale della guida Vinibuoni d'Italia 2013 e il Consorzio "Friuli via dei sapori", con la presentazione degli abbinamenti tra i piatti e i vini tipici della regione.
- Vino e salumi realizzato in collaborazione con **Levoni**: il corretto rapporto tra salumi, pani e vini tipici del territorio italiano.
- Le ricette proposte da **Grana Padano** con l'utilizzo di alcuni prodotti Dop-Igp-Pat delle del paniere tradizionale delle regioni italiane.

• Il vino - i valori dell'ecosostenibilità - il Premio Ecofriendly 2013

In collaborazione con **Verallia**, azienda leader nella produzione di bottiglie e vasi in vetro per alimenti, particolarmente attenta al tema dello sviluppo sostenibile e all'innovazione, è stato assegnato il Premio Ecofriendly 2013 a sei aziende virtuose, ad un Consorzio e ad un Comune Italiano che si sono particolarmente distinti per il loro impegno.

Il premio Ecofriendly 2013 dedicato agli Organismi e Istituzioni che si sono distinti nell'impegno e nei progetti realizzati a favore della sostenibilità va: al **Consorzio Tutela del Vino Nobile di Montepulciano** e al **Comune di Rovereto**.

Le aziende che hanno ottenuto il premio **Ecofriendly 2013** in collaborazione con **Verallia** sono:

- **Alto Adige - Abbazia di Novacella**
- **Trentino - Cavit**
- **Veneto - Cantina di Soave**
- **Toscana - Villa Calcinai**
- **Umbria - Arnaldo Caprai**
- **Sicilia - Planeta**

• **Premio Michele D'Innella**

Il premio Michele D'Innella 2013 viene assegnato al giornalista **Bruno Gambacorta** autore e conduttore del programma televisivo **Eat Parade** per l'impegno profuso nella promozione della cultura enogastronomica italiana.

Titolo Vinibuoni d'Italia 2013
Pagine 768
Prezzo 22,00 euro

VINIBUONI D'ITALIA 2013
10 ANNI D'IMPEGNO E DI SUCCESSI

curata da Mario Busso e Luigi Cremona
Touring Editore

PRESENTAZIONE UFFICIALE ALLA STAMPA
e
PREMIAZIONE DEI VINI DELLA CORONA

MERANO INTERNATIONAL WINEFESTIVAL
MERANO 10 NOVEMBRE - TEATRO PUCCINI - ORE 11

In occasione della presentazione alla stampa della guida Vinibuoni d'Italia 2013 e della premiazione delle aziende che hanno ottenuto la Corona, verrà allestito un ricchissimo buffet di gala con le eccellenze enologiche e gastronomiche italiane, friulane, istriane e slovene.

Inoltre durante tutti i giorni della manifestazione di Merano WineFestival, sarà allestita Enoteca Italia, dal 10 al 12 Novembre, il grande banco d'assaggio con i vini premiati e selezionati dalla Guida.
Seguirà programma dettagliato

Per informazioni

Redazione Vinibuoni d'Italia: Tel. 0173 95699 - info@vinibuoniditalia.it

Ufficio stampa Touring Editore: Silvia Ferrari Tel 02 57547453 - s.ferrari@giunti.it