

Vino cortonese conquista la Francia e batte i 32 Paesi partecipanti

di MASSIMO BENIGNI

PRESTIGIOSO riconoscimento per la qualità dei nostri vini con un premio che arriva dalla Francia per il «Cortona Doc Laudario Sirah 2009» che si aggiudica la medaglia d'oro allo «Challenge International du Vin» il concorso più importante di Francia e tra i più famosi al mondo. Il vino, prodotto dall'azienda «I Vicini» di Cortona, ha guadagnato l'apprezzamento della giuria del concorso al quale erano iscritti ben 4368 vini provenienti da 32 paesi, il 60% dei quali rossi. I vini che hanno ottenuto la medaglia sono stati 375, e cioè l'8% del totale, e gli italiani premiati sono stati 29, tra i quali solo sette vini rossi. Una vittoria ottenuta non con un vitigno tradizionale e autoctono, ma con un Sirah che ha proprio in Francia la sua patria e che ha trovato nella zona di Cortona condizioni particolarmente favorevoli. L'azienda cortonese che per la prima volta partecipava ad un concorso internazionale ha ottenuto così la vittoria con un vino che è alla sua prima annata imbottigliata. Insomma i nostri vini dopo anni di indiscussa dominazione francese nel mercato europeo, da alcuni anni stanno conquistando l'Europa per la loro grande qualità. E mai premio è stato più gradito di quello francese. La Germania resta il cliente più importante per il mercato italiano e aretino, oltre a Belgio, Gran Bretagna, Stati Uniti, Giappone, mentre il rosso delle colline aretine inizia già ad essere apprezzato in Cina. Intanto la Strada del Vino di Arezzo, in collaborazione con la delegazione Ais presenta un nuovo corso di avvicinamento al vino, che si terrà a villa Severi, con inizio martedì 8 maggio. Nella prima lezione si parlerà di viticoltura ed enologia, con degustazione di un vino del territorio. Il 15 maggio, descrivere il vino, con degustazione di tre vini aretini. Il 22 maggio, invece vini nazionali e internazionali, con degustazione di due vini aretini e uno nazionale o internazionale. Il 29 maggio, invece si parlerà di tecniche di servizio e conservazione. Il 5 giugno si parlerà di abbinamento cibo e vino. Al termine piccola degustazione di pane, formaggi, olio, salumi e dolci in abbinamento con un vino bianco, uno rosso e uno da dessert aretini. Al termine sarà rilasciato un attestato di partecipazione. Per iscrizioni Strada del Vino Via Ricasoli, 38 alle 9 alle 15, telefono 0575-94066.