



LA MANIFESTAZIONE TORINESE DE I MIGLIORI VINI ITALIANI DI LUCA MARONI

TRE GIORNI DI GRANDE SUCCESSO DI PUBBLICO TRA VINO, DEGUSTAZIONI, PREMIAZIONI E SPERIMENTAZIONI GASTRONOMICHE PER LA MANIFESTAZIONE TORINESE DE I MIGLIORI VINI ITALIANI DI LUCA MARONI Luca Maroni & The way to taste! #thewaytotaste #lucamaroni #imiglioriviniitaliani

Grande affluenza di pubblico per la kermesse torinese de “I Migliori Vini Italiani” di Luca Maroni che si è tenuta a Torino, nello splendido salone delle feste dell’HOTEL PRINCIPI DI PIEMONTE, con 150 etichette in degustazione, oltre 30 cantine aderenti, 60 espositori, centinaia bottiglie aperte ed innumerevoli calici di vino serviti. “I MIGLIORI VINI ITALIANI DI LUCA MARONI”, infatti, è la più importante manifestazione dedicata al mondo del vino firmata da una delle più autorevoli firme dell’enologia italiana.

L’edizione 2018 è stata la più vivace nella partecipazione, complice anche la presenza dello chef stellato MARCELLO TRENTINI del ristorante Magorabin di Torino e la premiazione delle migliori etichette della VAL D’AOSTA, della LIGURIA e del PIEMONTE!

Come sempre Luca Maroni ha acceso i riflettori sul lavoro dei produttori, di cui è il primo ammiratore e sostenitore per la passione, la tenacia ed il lavoro indefesso che li contraddistingue. Per la VAL D’AOSTA sono stati premiati, come MIGLIOR BIANCO il VALLE D’AOSTA DOC PETITE ARVINE 2016 della cantina CAVE DES ONZE COMMUNES e come MIGLIOR SPUMANTE il MONTMARY ROSÉ EXTRA BRUT SA della cantina FRÈRES GROSJEAN. Per la LIGURIA è stato premiato come MIGLIOR VINO BIANCO L’ALBAROLA COLLI DI LUNI 2016 della cantina LUNAE BOSONI. Per il PIEMONTE sono stati premiati come MIGLIOR VINO BIANCO il SOLO LUNA 2015 della cantina PESCAJA; come MIGLIOR VINO ROSSO il BARBERA D’ASTI MERUM 2015 della cantina BELLICOSO, mentre segue subito dietro l’UCELINE 2012 della CASCINA CASTLET; come MIGLIOR VINO DOLCE il MOSCATO PASSITO LA BELLA ESTATE 2015 della cantina VITE COLTE e infine il MIGLIOR SPUMANTE è stato la CUVÉE ROSSA BRUT ROSÉ SA della cantina TRE SECOLI VITICOLTORI IN PIEMONTE DAL 1887. Infine, MIGLIORI VINI ROSSI IN ASSOLUTO, entrambi con il massimo punteggio assegnabile, cioè 99 punti, sono stati il LACCENTO RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 2016 della cantina MONTALBERA e la BARBERA D’ALBA ELENA LA LUNA 2015 di ROBERTO SAROTTO.

Chiamati sul palco da Luca Maroni, i produttori hanno raccontato il lavoro quotidiano, le sfide all’orizzonte, le fatiche e, insieme, la grande soddisfazione di aver creato vini di assoluta qualità. Molti hanno portato con sé gli altri membri della famiglia con cui condividono questa sfida quotidiana: chi figli, chi nipoti, cugini, fratelli, per testimoniare che questo non può essere solo un lavoro ma deve essere la passione di una famiglia, di un gruppo di persone unite da un obiettivo comune. Per esempio Antonio Bellicoso ha chiamato sul palco suo figlio di 8 anni che alla domanda “Cosa fai tu in cantina?” ha risposto “Aiuto papà ad imbottigliare!”. Come pure Franco Morando dell’azienda Montalbera ha voluto con sé sua cugina, Laura Morando, che si occupa della parte finanziaria dell’azienda, per dedicare il premio del miglior rosso in assoluto al nonno fondatore dell’azienda, Enrico Morando.



NOVITÀ ASSOLUTA DI QUEST'ANNO, SONO STATE LE DEGUSTAZIONI POLIMATERICHE inaugurate a Milano e proseguite a Roma ed a Torino: in esse LUCA MARONI ha voluto unire le essenze del

legno, i profumi, il vino e il cibo. Ospite d'eccellenza delle serate di venerdì e sabato è stato lo chef Marcello Trentini, una stella Michelin, del ristorante Magorabin di Torino, che ha deliziato gli ospiti con tre piatti: Tacos di cervo, Tagliatella al tartufo e Melone cacio e pepe durante la prima serata, mentre nella seconda ha presentato, oltre ai tacos, la Spugna con maionese al wasabi ed il Pan bao (pane cotto al vapore cinese) ripieno di genovese di lingua e spennellato di aceto balsamico al barolo, in omaggio al Piemonte. Durante la degustazione polimaterica, vengono ispirati i profumi, assaggiati i vini ove ritrovarne il sentore, per poi finire il percorso mangiando il piatto dello chef Marcello Trentini ove chiudere il cerchio del gusto.

“Ho cominciato ad amare Luca Maroni molti anni fa – racconta lo chef Trentini – quando lavorai all'enoteca Il Sorì e Luca cominciava a diffondere l'idea del vino-frutto come centro del suo pensiero. Quando sono stato contattato per venire a presentare i miei piatti durante questa degustazione che vede unire i profumi, il vino ed il cibo, mi sono subito entusiasmato perché è sempre una gioia condividere un'esperienza con altri “cercatori” di sensazioni inaspettate, come me. Anche qui, come nel mio ristorante Magorabin (che è lo spauracchio, l'uomo nero dei bimbi piemontesi), ho voluto portare nel piatto i miei viaggi e la mia anima fatta di tradizione. L'esperienza è stata bellissima e conto di partecipare anche ad altre tappe del tour internazionale de I MIGLIORI VINI ITALIANI di Luca Maroni, per portare in giro per il mondo insieme a Luca il meglio della cultura italiana enogastronomica.”

Molto richieste anche le classiche degustazioni, dove ogni produttore ha potuto raccontare i suoi vini, ed erano affollati anche i laboratori del gusto delle Chicche della Tuscia, format che vuole promuovere il territorio del viterbese al di fuori dei suoi confini. Sono stati presentati gli olii del territorio nel laboratorio “Liscio come l'olio”, e nel laboratorio “il coregone si nasconde nel bosco”, si è andati alla scoperta del coregone viterbese accompagnato dai Lamponi dei Monti Cimini. Proprio con i lamponi è stata la novità di quest'anno: è stata realizzata la BAGNAIOLA, una nuova versione della classica pizza di Pasqua di Bagnaia, che unisce la polvere dei lamponi all'impasto classico di questa pasticceria soffice perfetta per la colazione di ogni giorno, accompagnata dalle composte fatte in casa: ovviamente di Lamponi.

Inoltre, si è fatto un breve racconto del fresco di stampa “ANNUARIO DELLE MIGLIORI POESIE MONDIALI”, in cui Luca Maroni ha applicato i principi dell'analisi sensoriale ed emozionale alla poesia. Infatti il critico, allarga il raggio di azione del suo metodo, disegnando un ritratto dell'animo umano e delle sue più alte espressioni sensoriali ed emotive attraverso l'analisi di 999 opere di 182 artisti di tutto il mondo, privilegiando quelle “capaci di muovere il cuore anche con un verso solo”.

Altra novità di quest'anno è la realizzazione di una piccola versione “Bignami” della guida “I MIGLIORI VINI ITALIANI” di Luca Maroni: “I MIGLIORI DEI MIGLIORI”, piccolo, colorato e di facilissima consultazione riportando l'immagine dell'etichetta di ogni vino inserito, diventa il

nuovo must have per gli amanti del vino.

Luca Maroni guida il pubblico nel cammino della consapevolezza sensoriale verso l'acquisizione del principio della piacevolezza del vino che apre alla comprensione della sua bontà, sperimentando come gustare le ricchezze vitivinicole della regione. Infatti, come un pifferaio magico, senza strumenti né magie, Luca Maroni conduce il neofita come pure l'appassionato attraverso un percorso di fascinazione sensoriale.

