

WOW! 2020

Un successo oltre le attese

WOW! 2020 oltre le aspettative. Alla terza edizione del premio enologico di *Civiltà del bere* hanno partecipato 851 campioni, un numero eccezionale considerato il momento, superiore alle iscrizioni dell'anno scorso. Segno che la formula "qualità e tipicità" convince. Nelle pagine seguenti pubblichiamo tutti gli ori WOW! oltre ai Premi speciali.

A stupire non è soltanto la quantità degli iscritti a **WOW! 2020**, ma la loro qualità; hanno partecipato sia aziende emergenti, che desiderano farsi conoscere, sia Cantine blasonate, desiderose di mettersi in gioco sul piano dell'identità territoriale. Al termine di oltre un mese di assaggi rigorosi alla cieca, il direttore Alessandro Torcoli, da anni impegnato in qualificate giurie internazionali (anche come panel chair per il Nord Italia al Decanter World Wine Awards), ha selezionato 630 vini eccellenti e tipici: **172 ori, 242 argenti e 216 bronzi**.

«Ho avuto non pochi dubbi su come procedere con le valutazioni», spiega Alessandro Torcoli, «perché man mano che assaggiavo mi rendevo conto che il numero di medaglie d'oro aumentava. Ma il livello dei vini proposti era davvero altissimo». Tutti i campioni premiati, specialmente i candidati alla medaglia d'oro, sono stati assaggiati e meditati, prendendosi il tempo necessario.

Gli **ori** sono grandissimi vini, che **superano il voto di 94/100** e sono anche indubbiamente tipici. Possiamo portarli in giro per il mondo come esempio delle loro terre d'origine. Siamo solo felici che l'enologia italiana rappresentata da WOW! sia di livello così alto: negli anni a venire, i competitor sapranno di doversi confrontare con una media molto alta. Quindi, nessun pregiudizio: abbiamo dato il giusto riconoscimento a chi meritava. La sfida era tra tanti "numeri uno".

Le medaglie d'argento e di bronzo (pubblicate su wow.civiltadelbere.com), ovviamente, sono molte di più, ma vi assicu-

riamo: hanno superato una soglia di qualità alta, sono tutte vere "medaglie" da portare al petto. Grandi vini, cui manca magari una sfumatura, o sono caratterizzati da un dettaglio che li rende particolari, adatti a un pubblico più ristretto.

Circa un quarto dei vini, invece, non ha passato la selezione: **222 non qualificati**. In questi casi la situazione è eterogenea. Vi erano prodotti che presentavano (in entrambi i campioni degustati, perché abbiamo dato a tutti una seconda possibilità) difetti gravi oppure erano un po' sgraziati, ma ciò non toglie che buona parte, quelli sulla soglia della sufficienza, in un'annata diversa, o con qualche accorgimento o attenzione in più, non possano ambire - l'anno prossimo - alla medaglia WOW!

«L'obiettivo di WOW! è proporre un ibrido tra la guida enologica, che segnala ogni anno il meglio di ciò che si è trovato lungo il cammino, e il concorso, che giudica con imparzialità chiunque voglia mettere alla prova il proprio vino», conclude Alessandro Torcoli. «Questo consente di ricevere campioni da aziende che, probabilmente, non avremmo "scovato" realizzando la classica guida. D'altra parte, non mancano i grandi nomi, in un bell'equilibrio di rappresentanza».

Considerata l'abbondanza e l'alta qualità dei vini iscritti, abbiamo deciso di assegnare alcuni **Premi speciali**: i "best in class" per ogni tipologia, gli "ambasciatori del territorio" (il meglio delle denominazioni italiane), i migliori spumanti e i migliori rosati. Li pubblichiamo insieme agli ori.



La Raia Piemonte

Vigna Madonnina, Gavi Riserva Docg 2018

▼ Cortese 100%



Naso delicato, mela rossa, timo fresco, delicato e accattivante



Ottima densità di frutto, freschezza e profondità con finale caratteristico, tipiche venature gessose

Tipicità ●●●●●●●●○○

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €

La Scolca Piemonte

Miglior Spumante Metodo Classico

Soldati La Scolca D'Antan, Spumante Metodo Classico Rosé Brut 2008

▼ Cortese 95%, Pinot nero 5%



Colore rosa antico brillante. Profumo molto ampio e intrigante: pasticceria, timo fresco, gesso, crema



Bollicine estremamente delicate, ottima cremosità, denso e persistente. Signorile, per intenditori

Tipicità ●●●●●●●●○○

Fascia di prezzo tra 50 e 70 €

Montalbera Piemonte

Lacento, Ruché di Castagnole Monferrato Docg 2019

▼ Ruché 100%



Profumo intenso e tipico di rosa canina e uva fragola



In bocca molto morbido, ricco, con una buona vena di freschezza che ne alleggerisce la beva. Finale leggermente ammandorlato, molto piacevole

Tipicità ●●●●●●●●○○

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €

Parusso Piemonte

Barolo Bussia Docg 2016

▼ Nebbiolo 100%



Naso intrigante, profumato e balsamico (aghi di pino), frutto rosso (lampone e fragole)



Palato compatto, stoffa elegante, tannino smussato, persistenza. Ottima fattura ed espressività

Tipicità ●●●●●●●●○○

Fascia di prezzo tra 70 e 100 €