



## DISTRICT 108 La – TOSCANA

il Governatore Fiorenzo Smalzi  
Via Guido da Siena, 2/1 – 50143 Firenze  
Tel 055-711076 335-6170977

[smalzi@libero.it](mailto:smalzi@libero.it)

Firenze, 27 marzo 2014

## COMUNICATO STAMPA

### EnoLions incorona Nambrot, il vino italiano che piace di più ai giovani

**Il primo concorso enologico con valutatori di età inferiore ai 40 anni ha assegnato la Gran medaglia d'Oro all'IGP Toscana Rosso "Nambrot" 2007 della Tenuta di Ghizzano**

La scelta dei vincitori delle 12 categorie del 1° Concorso Enologico Nazionale EnoLions si è svolta nella Villa Medicea "La Ferdinanda" di Artimino ed ha coinvolto 28 giovani enologi, sommelier e giornalisti. Per la prima volta, infatti, i vini si sono confrontati con il gusto degli "under 40". Qualcosa di nuovo e di originale che ha permesso di individuare le future tendenze del mercato puntando i riflettori sui Millennial, i giovani consumatori, proponendo loro un modello di consumo moderato e la cultura del vino di qualità in opposizione agli abusi. Questa era la finalità di EnoLions, promosso dal Lions Club International, "la più grande organizzazione di servizio del mondo con 1,35 milioni di soci in 208 Paesi" ha detto con orgoglio il Fiorenzo Smalzi, Governatore del Distretto 108 La Toscana.

Il Concorso EnoLions, riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, è stato coordinato per la parte organizzativa da Piero Fontana, del Lions Club Cecina, e per la parte tecnica dall'enologo Luciano Bandini, del Lions Club Certaldo Boccaccio. L'evento si è svolto con il rigore e le modalità delle competizioni internazionali, esaminando campioni di vino anonimi ed utilizzando le schede di degustazione dell'Union Internationale des Oenologues.

Il Concorso ha designato 13 Diplomi con medaglia d'oro, 12 con medaglia d'argento e 15 con medaglia di bronzo nelle categorie previste dal bando, oltre a 116 diplomi di merito per i vini che hanno superato il punteggio di 82/100.

Il Diploma con Gran Medaglia d'Oro, ovvero il riconoscimento per il vino che ha ottenuto il massimo punteggio, è andato al vino Toscano rosso IGP "Nambrot" 2007 della Società Agricola Tenuta di Ghizzano di Peccioli (Pi), presentato nella categoria dei vini rossi DOP e IGP affinati in legno della vendemmia 2009 e precedenti.

La cerimonia di premiazione del Nambrot 2007 e di tutti gli altri vini con diplomi avrà luogo il 14 giugno, in occasione delle manifestazioni di chiusura dell'annata lionistica 2013/2014. Alle ore 17, presso gli storici locali degli ex Archivi del Convento della Certosa a Firenze, verrà organizzata una degustazione aperta al pubblico di tutti i vini che hanno raggiunto il punteggio di 82/100, alla quale saranno invitati giornalisti ed esperti del settore. Seguirà la proclamazione dei vincitori ed una serata di gala in loro onore.



## **EnoLions: il Concorso raccontato dal Presidente delle Commissioni di Degustazione, l'enologo Luciano Bandini**

“Al concorso Enolions” ha sintetizzato Luciano Bandini, ideatore del Concorso e Presidente delle Commissioni di Degustazione, “hanno partecipato vini di tutte le regioni italiane con una prevalenza di campioni provenienti da Toscana, Veneto e Piemonte. I vini rossi sono stati oltre la metà dei partecipanti e i vitigni più presenti sono risultati Sangiovese (20,7%) seguito da Prosecco e Cabernet.

I vini concorrenti sono stati anonimizzati attraverso una complessa procedura che è durata cinque giorni e, con la presenza del notaio, si è ripetuta due volte, per garantire l'assoluta segretezza.

I 28 giurati che hanno degustato i vini in concorso sono stati divisi in 4 commissioni ciascuna composta da 2 sommelier, 1 giornalista e 4 enologi: in ciascuna di esse erano presenti anche assaggiatori non toscani. Le degustazioni sono avvenute nel più assoluto silenzio in 4 sessioni interrotte da pause di trenta minuti per un complessivo di 8 ore di lavoro. Il servizio dei vini concorrenti è stato effettuato con estrema professionalità ed efficienza dai sommelier AIS ed in totale sono state compilate 1575 schede di valutazione”.

### **I vini italiani preferiti dai giovani**

I 28 degustatori – enologi, sommelier e giornalisti – del concorso EnoLions sono la prima giuria giovane in un concorso enologico riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Si è trattato di un panel di professionisti provenienti prevalentemente dalla Toscana, con un quarto di esperti arrivati da altre regioni.

Dai loro giudizi è possibile tracciare il profilo dei vini apprezzati dagli opinion maker giovani, quelli che guideranno i consumi di vino nel futuro: piacciono i vitigni autoctoni, anche minori. Non sempre l'alto tenore alcolico viene preferito: fra i vini rossi conservati in inox o cemento, vengono scelti quelli più giovani, al contrario di quanto avviene con le tipologie maturate in botte. I vitigni rossi preferiti sono risultati Sangiovese (soprattutto in purezza), Cabernet, Merlot, Syrah e Cannonau. Tra i bianchi sono piaciuti di più Vermentino, Verdicchio e vitigni meno internazionali, come Passerina, Petite Arvine, Arneis, Albana.

Come sempre, i giovani danno giudizi severi e la media delle valutazioni è risultata sotto gli 86/100, con punteggi medi leggermente più alti per i vini bianchi D.O.C.G., D.O.C. e I.G.T. affinati in legno e punteggi più bassi per i rosati. Guardando, invece, alle categorie a cui appartengono i vini con rating più alto, troviamo i vini rossi D.O.C.G., D.O.C. maturati in legno per almeno 12 mesi e provenienti dalle vendemmie 2010-2012, seguiti dai bianchi affinati in legno e i vini frizzanti.

Hanno ottenuto un punteggio superiore a 82/100, che dà diritto al Diploma di merito e alle medaglie, il 69,8% dei vini concorrenti, con percentuali molto diseguali a seconda delle categorie: molti i bocciati fra i vini frizzanti, specialmente rossi e quasi tutti idonei i vini da dessert e i vini rossi più vecchi.

# Lions Clubs International



## **Enolions e solidarietà**

La realizzazione del concorso EnoLions ha coinvolto 38 volontari, fra soci di vari Lions Club Toscani, sommelier, enologi e giornalisti. Tutti hanno lavorato con grande professionalità ed entusiasmo in ruoli diversi - dal notaio al graphic designer – perché il Concorso Enologico producesse risorse da destinare al Campo Toscana Disabili, che la prossima estate ospiterà 12 giovani meno fortunati.

L'obiettivo è stato raggiunto, con la raccolta di circa 8.000€. Il Campo Toscana Disabili del Distretto 108 La sarà allestito quest'anno nel Campo "Girasoli" a Lucignano e sarà seguito da soci Lions e Leo che si occuperanno delle attività ricreative e turistiche.

Per ulteriori informazioni e immagini è possibile rivolgersi a

### ***Piero Fontana***

*piero.fontana@lionsclubcecina.it*

*cell. 329/1618254*

### ***Luciano Bandini***

*lion@lucianobandinienologo.it*

*cell. 336/671660*

*www.enolions.it*

*info@enolions.it*

(In allegato la lista dei vini selezionati)