

Home &gt; News &gt; L'Oscar del vino cooperativo va a... Lambrusco di Sorbara!

News

# L'OSCAR DEL VINO COOPERATIVO VA A... LAMBRUSCO DI SORBARA!

Di redazione - 2 ottobre 2018  2  0
 Condividi su Facebook

 Tweet su Twitter

 G+

 P

## CATEGORIE POPOLARI

NEWS	2617
PRIMO PIANO	981
DEGUSTAZIONI	736
GASTROVIAGGIANDO	683

## MUST READ

"Tra crudo e cotto con i vini di Firriato" al Mad'in Food di Napoli

Sol d'Oro Emisfero Nord parte con il record di presenze

Benvenuto Brunello: accoglienza "strepitosa"

LEONARDO ROMANELLI E IL SUO ULTIMO LIBRO DEDICATO ALLA BIRRA AL RISTORANTE "LA..."

Le cantine di Toscana Wine Architecture dialogano con Massimiliano Tonelli

*I vini premiati*

A **Nonantola** sono stati assegnati gli "Oscar" del vino cooperativo. Il **Lambrusco di Sorbara** ha ricevuto il premio della cooperazione del "Gran Premio Nazionale Gino Friedmann 2018".

Nelle categorie tradizione, territorio e rapporto qualità prezzo, riconoscimenti per Albana, Amarone, Pecorino, Trebbiano d'Abruzzo e di Romagna, Lambrusco Salamino.

Nella "Sala dei Giuristi" del Palazzo della Partecipanza Agraria di Nonantola, sono stati consegnati i riconoscimenti a 11 etichette della cantine cooperative italiane.

Premi assegnati in occasione della 6<sup>a</sup> edizione della manifestazione, organizzata

come da tradizione dall'associazione culturale "EMILIA Storie di territori e di comunità" per fare il punto sull'evoluzione qualitativa dei vini della cooperazione e dedicata alla memoria del fondatore del movimento cooperativo vitivinicolo del nostro Paese, **Gino Friedamn**.

Tra le 43 le etichette di 9 grandi cantine prese in esame dalla giuria, ad aggiudicarsi il titolo assoluto è stato il Lambrusco di Sorbara secco 20017, a rifermentazione in bottiglia, della **Cantina di Carpi e Sorbara, "Omaggio a Gino Friedmann"**.

"Quest'anno, si è deciso di valutare i vini esprimendo punteggi in centesimi. Limite minimo per entrare tra i più interessanti, almeno 85 centesimi nelle schede di tutti i degustatori – ha spiegato il giornalista **Giorgio Melandri**, presidente della commissione di esperti che ha degustato alla cieca ogni etichetta, formata da **Leila Salimbeni** (Spirito Divino), **Adriano Rioli** (AIS Modena), **Michele Palermo** e **Antonio Previdi** (Slow Food) – il Sorbara Omaggio a Gino Friedmann ha raccolto più di 90 centesimi da tutti noi. Inevitabile segnalarlo con una menzione speciale".

Gli altri "Oscar" sono stati quindi assegnati alle altre tre categorie in concorso. Per i vini più fedeli alla trazione quaterna composta dall'Amarone della Valpolicella 2013 "Negrar Domini Veneti", il Lambrusco Salamino "Tradizione" della Cantina Santa Croce Carpi, a un altro Salamino "Dedicato ad Alfredo Molinari" in arrivo ancora dalla Cantina di Carpi e Sorbara, accompagnati dal trebbiano abruzzese Dop di **Tollo**.

Lambrusco di Sorbara  
rifermentato in bottiglia  
omaggio a Gino Friedmann.  
Cantina di Sorbara

Il premi "quotidiano", cioè ai vini più interessanti nel rapporto qualità/prezzo sono invece andati a Cevico per il

Romagna Dop Trebbiano spumante 2017, "Bio", alle Riunite CIV con il Lambrusco di Sorbara "Righi", all'Albana secco di Caviro "Romio" e ancora a Tollo: questa volta con il Pecorino "Terre di Chieti".

Infine, per le etichette più rappresentative dell'identità e della tradizione di loro territori, a farla da padrone è stato ancora una volta il Lambrusco. Protagoniste la Cantina Santa Croce Carpi e il "Salamino Di S. Croce Dop Secco 2017" e "Omaggio a Gino Friedman", in versione però metodo charmat, sempre della Cantina di Carpi e Sorbara.

TAGS **Gino Friedmann** lambrusco Nonantola Sorbara

CONDIVIDI




tweet

Articolo precedente

**VALENTINA BERTINI È IL MIGLIOR**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.