Oscar del Vino Nomination Biondi Santi protagonisti

Sono complessivamente di-ciotto le 'nomination' asse-gnate dai sommelier per la terza edizione dell' «Oscar del vino». A contendersi il premio per il miglior produttore italiano (andato nel 2000 ad Antinori e nel '99 ad Angelo Gaja) saranno l' umbro Marco Caprai, viti-coltore che ha lanciato il Sagrantino di Montefalco, il piemontese Giorgio Rivetti con 'La Spinettà e Gianni Zonin, a capo della maggiore azienda vinicola privata d' Italia. La sfida per la miglior azienda vitivinicola (nel 2000 Cà del Bosco e nel '99, Castello Banfi di Mon-talcino) vedrà ancora in la storica tenuta di campo Montalcino 'Il Greppo» Biondi Santi (dove è stato inventato il Brunello), l' emergente campana Feudi di San Gregorio e la veneta Masi. Tra i bianchi la contesa sarà tra il sauvignon Ronco delle Mele '99 di Venica, lo Char-donnay '99 di Planeta e il Vintage Tunina '98 di Vinnaioli Jermann, mentre tra i rossi la sfida riguarderà il 'SuperTuscan' Schidione '95 di Jacopo Biondi Santi, il Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma '95 di Gianni Masciarelli e il Barbera d' Asti superiore Il Sogno '98 (un progetto di cooperazio-ne condiviso da sei aziende leader: Braida, Chiarlo, leader: Braida, Chiarle Coppo, Antinori, Vietti, Ber ta). Il miglior vino dolce sarà scelto tra il sauvignon Maximo '97 della marchigiana Umani Ronchi, il Muffato della Sala '98 degli Antinori e il passito veneto I Capitelli '98 di Anselmi. Nelle «bolli-cine», infine, si sfideranno il Franciacorta Saten '96 di Ricci Curbastro, il Francia-corta Gran Cuvee Brut '96 di Bellavista e la Cuvee Im-periale Brut '95 di Berlucchi.

periale Brut '95 di Berlucchi.

I vincitori si conosceranno
domenica 10 giugno nel corso dell' assegnazione degli
'Oscar del vino». La manifestazione - curata da «Il sommelier italiano», rivista ufficiale dell' Associazione italiana sommelier (Ais) - avrà
luogo all' Hotel Hilton di Roma.