VirtùQuotidiane

Vitae 2024, a Milano svelati i 22 Tastevin della decima edizione della guida Ais

16 Novembre 2023

di Marcella Pace

MILANO – Sono stati svelati i 22 migliori vini d'Italia secondo l'Associazione italiana sommelier. Durante la presentazione di *Vitae 2024*, la guida firmata Ais che ogni ano racconta il panorama vitivinicolo italiano c'è stata la consegna dei Tastevin, il più prestigioso riconoscimento, conferito a chi ha contribuito a imprimere una svolta produttiva al territorio di origine, a chi rappresenta un modello di riferimento di indiscusso valore nella rispettiva zona o a chi ha riportato sotto i riflettori vitigni dimenticati. I premi sono stati presentati grazie al raggruppamento in suggestive categorie che hanno esaltato l'originalità delle produzioni.

"*Vitae* la Guida Vini taglia un traguardo importante, giungendo alla decima edizione, proponendo ai lettori e a chi ne consulta i contenuti la testimonianza di come il vino italiano abbia ingranato la quarta e, anno dopo anno, la qualità media punti verso l'alto", ha osservato il referente nazionale **Nicola Bonera**.

"Le numerose eccellenze sono la consacrazione di alcuni grandi millesimi dell'ultimo lustro, con un 2019 memorabile, seguito a breve distanza dall'eccellente 2020. Non c'è luogo dello Stivale che non abbia esaltato queste vendemmie, con una serie di grandi rossi, quasi sempre frutto di singola vigna. Il consumatore, spaziando da nord a sud – ha proseguito -, avrà l'imbarazzo della scelta. Se il movimento del vino viaggia a vele spiegate anche noi di Vitae lavoriamo per stargli appresso, con alcune novità sia in termini di contenuto che per quanto riguarda l'evento di presentazione".

Dodicimila i vini recensiti (15.000 sull'App Vitae), 900 degustatori, 2.354 cantine selezionate (2.700 nell'App), su una selezione di 25.000.

La guida è stata presentata presso Listone Giordano, a Milano, un luogo dalla forte valenza simbolica: negli anni Trenta l'edificio ospitò il famoso ristorante "La Penna d'Oca", progettato da **Giò Ponti**. Non un semplice ristorante ma un vero e proprio circolo culturale, culla della cucina futurista il cui Manifesto fu annunciato proprio a "La Penna d'oca", il 15 novembre 1930. Esattamente 93 anni fa. "L'impronta futurista, e la sua propensione al concetto e alla visione dinamica della realtà, trova degno completamento in questa location dove il futurismo è "di casa". Un fil rouge che s'intreccia con il tema portante delle attività dell'AIS del 2024, il "paesaggio", che trova una sua ulteriore chiave di lettura tra le pagine della guida 2024, scandendo così i ritmi di un avvincente viaggio enoico dal nord al sud del Belpaese", spiegano dall'associazione.

"Abbiamo scelto il paesaggio come tema dell'edizione 2024 di Vitae: un'edizione importante poiché segna i primi dieci anni della nostra pubblicazione", ha affermato il presidente nazionale di Ais, **Sandro Camilli**. "Abbiamo voluto invitare i nostri lettori a intraprendere un viaggio, fisico e sentimentale, nei tanti luoghi d'Italia dove un filare diventa sinonimo di bellezza e umanità. Non un invito astratto ma reale, grazie agli appuntamenti di Esperienze di Vitae, il ciclo di presentazioni locali della nostra guida da quest'anno declinati anche in ottica interregionale, per offrire esperienze di degustazione ancora più ricche".

Novità dell'edizione 2024 sono tre nuove segnalazioni, che si aggiungono alle 4 viti il massimo punteggio assegnato ai vini (clicca qui per l'elenco completo). La foglia evidenzia le aziende che investono risorse o si distinguono per un dichiarato profilo sostenibile. È il "progetto green", illustrato sul palco da **Andrea Margaritelli** (presidente dell'Istituto

nazionale di architettura e brand manager di Listone Giordano). L'icona della torre identifica la Virtus Loci, che segnala luoghi o siti di valore storico, artistico o ambientale in cui risiede l'azienda vinicola, o che l'azienda stessa rappresenta o testimonia. Una novità illustrata da **Patrizia Lusi** (presidente nazionale dell'Associazione dei Paesaggi rurali di interesse storico, Pris). Infine, il simbolo della chiave a rappresentare il Vino Passepartout, una referenza preziosa per le carte dei vini dei professionisti della ristorazione poiché si dimostra ampiamente versatile negli abbinamenti, descritta da **Alessandra Dal Monte** (Food editor di Cook).

La presentazione milanese si è conclusa con le citazioni delle 100 "Gemme", i vini che hanno ottenuto il massimo del punteggio assoluto in guida.

I TASTEVIN DI VITAE 2024

ABRUZZO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO VILLA GEMMA RISERVA 2018, azienda Masciarelli
ALTO ADIGE ALTO ADIGE LAGREIN VIGNA KLOSTERANGER RISERVA 2018, Cantina Convento Muri Gries
BASILICATA AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE DAGINESTRA 2019, Grifalco
CALABRIA LAMEZIA ROSSO RISERVA 2019, Lento
CAMPANIA VESUVIO LACRYMA CHRISTI BIANCO VIGNA DEL VULCANO VENTENNALE 2002, Villa Dora
EMILIA LAMBRUSCO DI SORBARA SPUMANTE BRUT ROSÉ DEL CRISTO 2020, Cavicchioli
FRIULI V. G. COLLIO FRIULANO 2022, Doro Princic
LAZIO LA TORRE A CIVITELLA 2021, Sergio Mottura
LIGURIA COLLI DI LUNI VERMENTINO SUPERIORE 2022, Ottaviano Lambruschi
LOMBARDIA FRANCIACORTA NON DOSATO VITTORIO MORETTI RISERVA 2016, Bellavista
MARCHE VERDICCHIO DI MATELICA CAMBRUGIANO RISERVA 2020, Belisario
MOLISE TINTILIA DEL MOLISE 2020, Tenute Martarosa
PIEMONTE ROERO VIGNA RENESIO RISERVA 2019, Malvirà
PUGLIA PATRIGLIONE 2018, Taurino Cosimo Az. Agr. Vigneti & Cantine
ROMAGNA ROMAGNA SANGIOVESE MODIGLIANA VIGNA BECCACCIA 2021, Villa Papiano
SARDEGNA JÙ 2019 , Cantine di Dolianova
SICILIA SICILIA NERO D'AVOLA DON ANTONIO RISERVA 2020, Morgante
TOSCANA CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE CENIPRIMO 2020, Ricasoli
TRENTINO TRENTO BRUT CUVÉE DELL'ABATE RISERVA 2012, Abate Nero
UMBRIA MONTEFALCO SAGRANTINO COLLENOTTOLO 2018, Tenuta Bellafonte
V. D'AOSTA VALLE D'AOSTA CHAMBAVE MUSCAT FLÉTRI 2021, La Vrille
VENETO LESSINI DURELLO PAS DOSÉ CUVÉE SERAFINO 2016, Dal Maso

vitae
La Guida
Vini 2024