

## Vinibuoni d'Italia 2024, a Merano Wine Festival torna la presentazione e la premiazione dei top 300

27 Ottobre 2023



MERANO – Ritorna il Merano WineFestival, con la sua 32a edizione, e *Vinibuoni d'Italia* rinnova l'appuntamento con l'evento dell'affascinante località altoatesina.

Domenica 5 novembre, dalle ore 10,30, il Teatro Puccini di Merano torna ad ospitare il primo appuntamento della nuova edizione della guida, che vedrà la presentazione nazionale con la consegna del riconoscimento che rappresenta la novità di *Vinibuoni d'Italia 2024*: i Top 300, selezionati durante le Finali nazionali dai curatori nazionali **Mario Busso** e **Alessandro Scorsone**, tra i vini che hanno ottenuto la Corona, a rappresentare il meglio dei vini da vitigni autoctoni, per ogni regione, e degli spumanti Metodo Classico.

La nuova edizione di *Vinibuoni d'Italia* ospita un numero ancora crescente di aziende selezionate, 1.949 con 6.728 vini recensiti, frutto di un rigoroso e attento lavoro di assaggio

svolto a livello territoriale dalle commissioni regionali, sempre a bottiglia coperta, su una campionatura in costante crescita, con oltre 35.000 campioni ricevuti.

La presentazione di Merano sarà inoltre l'occasione per assegnare, in collaborazione con i partner della guida, alcuni premi speciali. Il Premio Michele D'Innella, in collaborazione con Rastal, che quest'anno va ad Angelo Peretti, giornalista e critico, autore di "Esercizi spirituali per bevitori di vino". Il Premio Eticork di Amorim e Vinibuoni d'Italia, che premia ogni anno una realtà del mondo del vino protagonista di progetti etico/solidali, assegnato all'azienda Masciarelli, che con l'Abruzzo Pecorino Doc Castello di Semivicoli sostiene ogni anno progetti a favore dei diritti dell'infanzia. Infine il Premio Ecofriendly, in collaborazione con Amorim, Verallia e Repower, un riconoscimento ad alcune aziende che si sono messe particolarmente in evidenza con programmi operativi ispirati alla sostenibilità ambientale: Donnafugata (Sicilia), Feudi di San Gregorio (Campania), Le Carline (Veneto), Medici Ermete (Emilia-Romagna), Mezzacorona (Trentino), Ricci Curbastro (Lombardia), Salcheto (Toscana).

Alla presentazione seguirà per gli ospiti un momento di degustazione dei vini premiati, con la partecipazione del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato, del Consorzio per la tutela dell'Asti e del Moscato d'Asti Docg e del Consorzio Tutela Vini d'Acqui. In abbinamento eccellenze e tipicità gastronomiche: Grana Padano Dop, Formaggio Montasio Dop, salumi dei salumifici Brizio (Piemonte) e Dentesano (Friuli Venezia Giulia) e pasticceria secca del biscottificio artigianale Cradel (Piemonte).

All'interno della Gourmet Arena, dal 3 al 6 novembre, si rinnova anche l'appuntamento con Enoteca Italia, il grande banco di degustazione dedicato ai vini selezionati dalla guida, che dopo il partecipato esordio alla Milano Wine Week prosegue il suo tour, con oltre 250 etichette in degustazione: uno spaccato dell'eccellenza vitivinicola italiana messa in evidenza nell'edizione 2024 di *Vinibuoni d'Italia*.