

Bereilvino

Il portale delle cantine e del vino italiano

HOME ARCHIVIO CANTINE IMPORTATORI MARKETING CHI SIAMO



Home > Mondovino > Blues & Wine Awards 2023-24 e classifica vincitori

Mondovino

Blues & Wine Awards 2023-24 e classifica vincitori

Di Fabio Italiano - 2 Marzo 2024

15 0



Due giornate intense e due cene spettacolari, hanno chiuso la XXI Edizione del Blues & Wine Soul Festival e la XVII Edizione degli Awards, con l'annesso Convegno annuale di ampelografia e studio del vigneto italiano. Adesso si lavora già per l'estate 2024.

Dopo anni e serate che erano rimaste famose ultimamente nei migliori ristoranti di Castelbuono, **i famosi Blues & Wine Awards** sono tornati a casa, nella natia Agrigento ed è subito stato un tripudio di sapori, colori, incontri e cultura enogastronomica.

Il più grande Wine Music Festival del mondo, coinvolgendo anche l'hinterland e paesi come Racalmuto – sede della Fondazione Leonardo Sciascia – e Milena, dove si è celebrato il "Symposio" con la prima cena presso il Ristorante "La Lanterna", ha chiuso così una XXI Edizione che rimarrà di certo negli annali, come una tra le più belle ed

 793 Fans [MI PIACE](#)
 610 Follower [SEGUI](#)
 11,972 Follower [SEGUI](#)

Newsletter

Ogni martedì le news del vino italiano nella tua casella di posta elettronica. Niente spam e ti puoi cancellare quando vuoi!

Invia

Cantine Italiane

Abruzzo (121) Basilicata (35)
 Calabria (66) Campania (232)
 Emilia Romagna (274)
 Friuli Venezia Giulia (233) Lazio (105)
 Liguria (50) Lombardia (342)
 Marche (185) Molise (16)
 Piemonte (782) Puglia (172)
 Sardegna (94) Sicilia (355)
 Toscana (817) Trentino Alto Adige (142)
 Umbria (125) Valle d'Aosta (13)
 Veneto (675)

- Partner -

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279

intense, nonostante le innumerevoli difficoltà che ha dovuto superare il creatore dell'evento e anima del tutto, ossia l'anima del Blues, Joe Castellano.

Tantissimi appassionati e gastronomi, hanno affollato le cene finali, in un'atmosfera unica di grande calore e di sobria eleganza, per la notte che assegnava i Blues & Wine Awards. Nelle due sere e nel Convegno Annuale di Ampelografia, assegnati tutti premi per : Vini, Oli, Cantine, Frantoi, ma anche personaggi della Musica, dello Spettacolo, della Ristorazione, della Cultura e delle Scienze, come ormai avviene da XVII annuali appuntamenti.

Se per programmi TV e Radio, sono arrivati i video degli affettuosi saluti inoltrati dalle bellissime premiate **Maria Grazia Cucinotta** e **Giulia Teri**, per le Scienze Enologiche assai apprezzato è stato durante il Convegno, l'intervento del quasi novantenne **Prof. Mario Fregoni** che ha sottolineato i pericoli da metanolo per le nuove ibridazioni resistenti.

Sempre durante il Convegno, di altrettanto spessore gli interventi proposti dal Dott. **Rosario Lentini** e dall'enologo **Tonino Guzzo**, che hanno fatto un quadro sulla malattie fungine; quello del Prof. **Vincenzo Russo** che come sempre mirabilmente ha esposto le azioni del Marketing e quanto si innesca a livello celebrare per le scelte che vengono fatte di ogni prodotto ; quello del Direttore delle Testate VINUP, Giornale Vino Cibo e grande esperto AIS, **Luigi Salvo**, che con Joe Castellano e Vincenzo Russo, ha discusso sul perché si registri un netto calo nei consumi del vino, nonostante si parli assai diffusamente della materia in ogni angolo del pianeta; e quello infine dello stesso **Joe Castellano**, che ha dato delle piccole anticipazioni sull'opera che sta realizzando, che cercherà di riscrivere un po' la storia di un vitigno come il "Calabrese" o "Nero d'Avola" che dir si voglia, che proprio nelle terre di Racalmuto potrebbe avere avuto uno dei suoi areali di origine e di intensa coltivazione, già ai tempi dell'antica Akragas. Importante, infine, anche il contributo della D.ssa **Roberta Garibaldi**, Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico, che durante il "Symposio" di Milena, ha chiarito l'importanza dell'Enoturismo in un momento così difficile per l'Agricoltura italiana ed ha illustrato l'espansione del settore nell'ultimo ventennio.

Tanti gli ospiti d'eccellenza che la serata finale di assegnazione degli Awards 2023, si sono uniti a quasi tutti gli ospiti prima menzionati. E così, il Festival ha registrato la presenza di **Giuseppe Mazzocolin**, che ha ritirato il premio di "Cantina Blues & Wine dell'anno" per la sua splendida "Cantine Felsina" di Castelnuovo in Berardenga (Siena) e che dopo la votazione dei nove vini finalisti, si è aggiudicato anche il primo posto nella Selezione dei Vini Rossi, con il suo eccellente super tuscan "Fontalloro 2019".

Altra illustre presenza quella di **Stefano Bottega**, titolare della omonima famosissima azienda di Spumanti e Distillati, che ha ritirato l'Award per le "bollicine d'eccellenza" andato al suo "Bottega Gold Brut 2021" che è stato anche il vino più bevuto dai giovani durante gli eventi estivi del Festival. Altro premiato per le bollicine d'eccellenza, l'altoatesino **Josef Reiterer** – patron di "Arunda Vivaldi" – che solo per pochissimo quest'anno non ha disputato la sua quinta finale, dopo averne vinte 4.

Presente anche **Chiara Planeta** che, per **Alessio Planeta** (impegnato all'estero), ha ritirato la targa di "Personaggio Blues & Wine dell'anno", vista anche l'elezione ricevuta dalla famosa rivista "Wine Enthusiast". L'Azienda di Menfi riceve anche la targa "Topazia e Duca Enrico" che va alle storiche famiglie del Vino Italiano. Stessa targa





andata all'altrettanto presente **Enrica Spadafora**, titolare col padre Francesco dell'azienda dei **Principi di Spadafora** e che porta a casa soprattutto il primo posto nella Selezione dei Bianchi, per il suo **"Principe G 2019"** (Grillo in purezza) ed il premio speciale *"La Cultura del Vino...il Vino per la Cultura"*, che il Festival propone da sempre in memoria dell'amico Luigi Veronelli. Quest'ultimo premio è andato anche all'Azienda **Assuli** di Mazara, che era finalista nella Selezione Rossi e che è stato ritirato dal Direttore Commerciale, **Sergio Ardito**.

Ma la DOC Monreale, oltre all'affermazione dell'Azienda Principi di Spadafora, fa mambassa di premi anche in altre selezioni, considerando che il notevole Spumante Metodo Classico **"Renè 2016"** di **Feudo Disisa**, conquista il primo posto nelle bollicine ed anche il premio "Eleganza", come anche l'affascinante **"Kaid Vendemmia Tardiva 2018"** (da Syrah) di **Alessandro di Camporeale** che conquista la Selezione dei Vini da Dessert ed il premio "Eleganza", accanto al meraviglioso **Spumante Moscato Fiori d'Arancio, dell'Azienda Maeli** (Veneto), vincitore nel 2022.

Ma **Feudo Disisa**, conquista anche il secondo posto nei "Bianchi" con il pluripremiato **"Lu Bancu 2022"** (Catarratto 100%), come il secondo posto prende **Enrica Spadafora** con il suo omonimo Spumante Metodo Classico 2018, interamente da Grillo. Nei "Rossi", invece, viene del tutto meritata la seconda piazza dell'ottimo **"3TINTO Riserva 2019"** dell'Azienda **"Cà Avignone"** di Teolo - Colli Euganei (Veneto), che conquista le 5B ed anch'esso il premio "Eleganza". Ultimo premio della serie "Eleganza", a **Carlo Hauner** ed alla sua **"Malvasia Passita 2020"**, che si aggiudica anche il premio dedicato alle famiglie storiche del vino.

Tra i giurati, oltre al Presidente Joe Castellano, a Luigi Salvo ed a Vincenzo Russo, da segnalare la graditissima presenza di **Claudio Porchia**, Presidente dell'Associazione Ristoranti della Tavolozza, giornalista della prestigiosa testata di Food e Viaggi "TRAVEL EAT" e Direttore Artistico del Festival della Cucina dei Fiori di Alassio.

Andato in scena anche il primo **BOP AWARD** dedicato alle **Aziende dell'Olio**. Sono state assegnatarie le Aziende : **Cantine Felsina, Feudo Disisa, Principe di Aragona, Officine di Terra e Serrone**. Tutte le Aziende hanno presentato prodotti davvero elevatissimi. Per la Ristorazione, infine, premiato il carissimo **Lillo Raimondi** del Ristorante **"La Lanterna" di Milena (CL)**, ove si è svolta la Cena-Symposio ed apprezzato lo Chef **Vincenzo Ravanà**, del Ristorante **"Aguglia Persa"** di Agrigento, che è stato sede della mondana e coinvolgente Notte finale dei Blues & Wine Awards.

Tutti assaggiati, quindi, **i 32 i Vini andati in nomination**, con grandissima soddisfazione di tutto il pubblico, così come di Joe Castellano.

"Sono stati due giorni veramente travolgenti... ci dice Joe. Abbiamo chiuso con due serate spettacolari ed un Convegno che da tutti i presenti è stato giudicato come interessantissimo e meritevole di grande attenzione. Peccato mancassero molti dei produttori locali, mentre c'era gente che è venuta appositamente, da Ragusa, Siracusa, da Palermo o perfino dalla Toscana. Portiamo ogni anno qui studiosi di primissimo livello e di rango internazionale. E' un vero peccato non sfruttare questa immensa occasione che diamo agli operatori soprattutto del territorio. Un mio grazie speciale alla Fondazione Sciascia ed alla famiglia Sciascia, per l'occasione e l'ospitalità che ci hanno dato. Sarebbe bello calendarizzare annualmente questo alto momento scientifico, presso quella sede. Le classifiche finali dei Vini e degli Oli, pensiamo che certamente rispecchino i valori in campo. Ma quantomeno tutti i 32



Vini in nomination e che poi hanno ricevuto le nostre più alte fasce di Gran Menzione, avrebbero potuto meritare tutti un posto in finale. Adesso bisognerà subito riprendere a lavorare per la XXII Edizione. Importante la collaborazione di tutti ed il supporto di privati ed Enti preposti ai territori, che con il Blues & Wine hanno solo un'immensa occasione di crescita e di sviluppo turistico ed economico. Chi negli anni scorsi lo ha capito, ha avuto solo immensi risultati..."

Per info, contatti e prenotazioni : info@bluesandwine.com – 333.2089624

Blues & Wine Soul Festival

Presidente e Dir. Artistico

Dott. A. Joe Castellano

Vini Vincitori dei Blues & Wine Awards 2023 XVII Edizione

Selezione Spumanti

1. Classificato – **Spumante Metodo Classico "Renè" 2016 – Chardonnay**
100%

Azienda Feudo Disisa – Grisi (Sicilia)

Punti : 192,91 – 5B

2. Classificato – **Spumante Metodo Classico 2018 "Enrica Spadafora" – Grillo**
100%

Azienda Principi di Spadafora – Camporeale (Sicilia)

Punti : 182,04 – 4BB

Selezione Bianchi

1. Classificato – **"Principe G" 2019 – Grillo 100%**

Azienda Principi di Spadafora – Camporeale (Sicilia)

Punti : 193,37 – 5B

2. Classificato – **"LU BANCU" 2022 – Catarratto 100%**

Azienda Feudo Disisa – Grisi (Sicilia)

Punti : 191,33 – 5B

Selezione Rossi

1. Classificato – **"Fontalloro" 2019 – Sangiovese 100%**