



Vinoè 2018 e le degustazioni da ricordare

4 novembre 2018 / Marco Bechi / Attualità

Lo scorso fine settimana si è svolta a Firenze la bella manifestazione **Vinoè**, prestigiosa kermesse enoica firmata FISAR e organizzata da Lorenzo Sieni e il suo team, che ha registrato un nuovo successo di pubblico con oltre 11.000 ingressi, più di 850 etichette coinvolte e 15.000 bottiglie stappate e servite dai Sommelier FISAR durante i tre giorni di manifestazione.



Lorenzo Sieni, organizzatore di Vinoè

Durante la tre-giorni il pubblico presenti alla Stazione Leopolda è stato guidato dai Sommelier FISAR alla scoperta delle eccellenze italiane e internazionali attraverso selezionate masterclass come quelle dedicate a **La Terracotta e i Vini Bianchi, Vosne Romanée Clos des Reas 1er Cru**, (di queste due degustazioni ne parlerò più avanti), Millesimi dello Champagne, Lauro Podere La Regola, Brunello Poggio alle Mura e Nihonshu Sake giapponese. Non sono mancati importanti e qualificati momenti di aggiornamento, come quello dedicato ai vini senza solfiti aggiunti e allo studio dell'analisi sensoriale del vino condotto dall'Università di Firenze, alternati a incontri volti a soddisfare la curiosità del pubblico di appassionati e wine lovers come Sa di tappo: falsi miti leggende metropolitane e l'introduzione alla degustazione dei distillati a cura di ANAG.

Novità assoluta dell'edizione 2018 è stata il "Premio vinoè", una competizione enoica che premia le migliori bottiglie presenti alla kermesse tra bianchi, spumanti, rosè e rossi. Sul palco centrale 20 espositori hanno ritirato il Papillon d'Oro e d'Argento. Come da tradizione, sul palco centrale si è tenuto il passaggio di consegne tra il Miglior Sommelier dell'Anno 2017, **Emanuele Costantini** e il vincitore del titolo 2018, **Marco Barbetti** della Delegazione FISAR Bareggio.