

20 Anni di Emozioni dal Mondo a Bergamo

Il 2024 segna un anno davvero importante per il Concorso Enologico Internazionale "nato a Bergamo ma amato nel mondo" (come recita la bio di Instagram dell'evento @emozionidalmondowines): per la ventesima volta consecutiva (nemmeno il COVID è riuscito a fermare le emozioni dal mondo) il 17 ottobre 2024 il sipario del palcoscenico enologico internazionale si aprirà su Bergamo e ancora una volta il territorio orobico avrà la possibilità di ospitare questa kermesse internazionale di assoluto rilievo.

Negli ultimi anni «Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme» è arrivato a rappresentare un appuntamento imperdibile nel calendario degli eventi enologici internazionali forte anche del sempre rinnovato sostegno di OIV, l'ente internazionale che sovrintende ai concorsi enologici, che fa della kermesse bergamasca l'unico concorso enologico internazionale al mondo dedicato ai vini Merlot, Cabernet e ai loro tagli ufficialmente riconosciuto dall'Organization de la Vigne et du Vin.

Nel corso del tempo la gamma di vini ammessi al concorso si è ampliata: ad oggi possono essere iscritti in gara i vini Merlot, Cabernet, i loro tagli, gli incroci prodotti con questi due vitigni e i vini prodotti da vitigni sostenibili ottenuti da uno dei due vitigni.

E a proposito di vini, dal quartier generale di Vignaioli Bergamaschi gli organizzatori ci fanno sapere che sono già arrivate a Bergamo oltre 250 etichette pronte ad essere degustate dai giudici (tecnici e giornalisti) internazionali convocati in terra orobica per le degustazioni ufficiali del Concorso il prossimo **18 ottobre 2024** nell'affascinante cornice della Sala Ristorante dell'**Hotel Bigio**, vera istituzione di San Pellegrino Terme.

Per questa ventesima edizione è stata selezionata una location di eccellenza: San Pellegrino Terme. Storicamente «*Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme*» cambia location ogni anno per consentire agli ospiti internazionali di scoprire sempre nuovi aspetti del variegato e ricco territorio bergamasco. Per il 2024 si è scelta una location unica nel suo genere, San Pellegrino Terme che ospiterà i giudici del Concorso per tre giorni.

Ad affiancare il lavoro ufficiale delle commissioni di degustazione è stata ideata una serie di attività: dalla visita alla San Pellegrino Liberty a quella alla scoperta della Val Taleggio, dai tour guidati nello stabilimento di Acqua San Pellegrino alle degustazioni di acqua e prodotti tipici, come i biscotti del Bigio e lo Zafferano OLG.

Insomma una serie di attività volte alla valorizzazione del territorio ospite perché, ancora una volta, «Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme» parla al mondo di Bergamo e del suo territorio così ricco e sfaccettato.

«Siamo molto felici di essere riusciti a organizzare il 20° Concorso a **San Pellegrino Terme**», ha dichiarato Sergio Cantoni, direttore dell'evento, «Ammetto che erano anni che ci pensavamo e speriamo davvero che i nostri ospiti possano apprezzare la location quanto la apprezziamo noi. San Pellegrino Terme è davvero una chicca del territorio bergamasco e speriamo di vederla sempre più valorizzata.»

A sostenere l'evento, ancora una volta, **Good Senses** che si occupa della struttura tecnica e scientifica del Concorso sin dalla sua prima edizione.

Altra partnership confermata anche per il 2024 è quella con l'**IS San Pellegrino Terme** che si occuperà , come ormai d'abitudine, del servizio dei campioni in concorso (sotto la supervisione di un sommelier) ma anche dell'accoglienza degli ospiti con un Tour di San Pellegrino liberty guidato dai Local Ambassadors della scuola, di ospitare la Cena di Benvenuto presso l'istituto stesso e del servizio del pranzo a chiusura dell'evento.



«Questi ragazzi sono il futuro del nostro territorio e della nostra Eno-gastronomia e ci fa sempre piacere poter dare l'occasione di mettersi alla prova in situazioni di grande rilevanza come il nostro concorso», ha commentato Carlotta Grumelli Pedrocca, presidente di Vignaioli Bergamaschi.

Molte le sorprese in cantiere per celebrare al meglio i primi 20 anni di «Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme» dalla pubblicazione di un volume tutto dedicato al Concorso alla creazione di uno speciale annullo postale dell'evento (disponibile nella mattinata del sabato), da una cena di gala in stile Belle Epoque a un convegno, in programma per sabato 19 ottobre 2024 presso il CineTeatro dell'Oratorio di San Pellegrino Terme sul tema «Il Vino del Futuro o il Futuro del Vino?». Al termine del convegno, come da tradizione, verranno annunciati i vini vincitori del Concorso Enologico Internazionale.

A Bergamo ancora una volta, tutto è pronto per l'evento enologico orobico più importante del calendario internazionale: «Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme» .



