

GLI OSCAR

Il prestigioso riconoscimento assegnato dal «Gambero» in concomitanza con l'uscita della Guida ai vini d'Italia 2009

Da dieci anni è il responsabile tecnico della cantina dell'Abbazia di Novacella I «Tre Bicchieri» al Riesling e al Sylvaner

È il kellermeister trentino Lucin l'«enologo dell'anno»

GIUSEPPE CASAGRANDE

E' trentino l'enologo dell'anno. La scelta del prestigioso riconoscimento, che ogni anno viene assegnato dal Gambero Rosso in concomitanza con l'uscita della più importante guida dedicata ai vini italiani, è caduta per il 2009 su Celestino Lucin, modesto, quanto dinamico «kellermeister» dell'Abbazia di Novacella. A lui va il merito di aver lanciato sul mercato, assieme all'amministratore delegato della cantina Urban von Klebelsberg, la linea «Praepositus», ideata per onorare gli abati che si sono alternati alla guida del complesso conventuale di Varna. E sono proprio due vini di questa particolare selezione che hanno consentito a Lucin di entrare nel Gotha enoico nazionale ed internazionale: il Riesling 2007 e il Sylvaner 2007, premiati entrambi dal Gambero Rosso con il riconoscimento più ambito: i famosi Tre Bicchieri.

Noneso di origine (Segno), classe 1962, con diploma di enologo conseguito all'Istituto di San Michele all'Adige, Celestino Lucin appartiene a quella schiera di tecnici del vino che hanno contribuito al rinnovamento dell'enologia regionale. Sulla breccia da 25 anni dapprima alla Cantina Colterenzio, quindi da Elena Walch e da dieci anni all'Abbazia di Novacella, Lucin è sempre rimasto fe-



Celestino Lucin, trentino della val di Non, kellermeister dell'Abbazia di Novacella, ha ricevuto dal «Gambero» l'Oscar quale miglior enologo dell'anno per aver lanciato la linea «Praepositus», una selezione dei migliori «cru» dell'Alto Adige: vini bianchi, ricchi di profumi e di aromi (Sylvaner, Veltriner, Kerner, Gewürztraminer, Chardonnay, Ruländer) e rossi (Lagrein e Blauburgunder).

dele al motto che «un grande vino nasce prima di tutto nel vigneto».

Quanto al divario che ancora esiste (almeno dal punto di vista dei riconoscimenti e dei premi, ci riferiamo in particolare ai Tre Bicchieri assegnati dal Gambero) Lucin ammette che i vignaioli dell'Alto Adige già da tempo hanno puntato sulla qualità assecondati in questa filosofia anche dalle cantine sociali, il che costituisce un indubbio vantaggio sul piano dell'immagine. Il Trentino è partito in ritardo - ammette - ma ha tutte le possibilità per recuperare il terreno perduto anche grazie all'arrivo di forze nuove e motivate che stanno raccogliendo il

testimone dalla vecchia guardia. Tornando ai riconoscimenti del Gambero, l'Alto Adige quest'anno ha fatto «en plein» anche nel settore spumantistico conquistando il premio speciale «Bollcine dell'anno» con il metodo classico Hausmannhof Riserva 1997 Haderburg. Gli altri premi sono stati assegnati come miglior vino bianco allo Chardonnay Cuvée Frissonnière Les Crêtes Cuvée Bois 2006 di Les Crêtes (Valle d'Aosta), come miglior rosso al Barbaresco Rabajà Riserva 2004 di Bruno Giacosa, come vino dolce al calabrese Moscato Passito di Saracena 2007 di Luigi Viola. Infine come vino più conveniente dell'anno è stato premiato il Friulano (Tocai) Colli Orientali del Friuli 2007 di Giordano Sirch. La cerimonia per la consegna dei prestigiosi riconoscimenti avrà luogo sabato 25 ottobre a Torino (Auditorium Agnelli) in concomitanza con il Salone del Gusto, organizzato da Slow Food. In precedenza, venerdì 24 ottobre, Celestino Lucin sarà festeggiato dalla Confraternita di Bacco che ha organizzato in suo onore una serata-evento presso il Ristorante Cà dei Boci di Montagnaga di Pinè. Per l'occasione lo stesso Lucin presenterà assieme all'amministratore delegato della cantina dell'Abbazia di Novacella Urban von Klebelsberg e al direttore commerciale Marco Scartezzi, i gioielli della linea «Praepositus».