Annunciati i vincitori dei Golden Vines® Awards 2022

scritto da Redazione Wine Meridian | 19 Ottobre 2022



I vincitori dei Golden Vines® Awards 2022 e delle Golden Vines® 2022 Diversity Scholarships nel settore del vino e degli alcolici sono stati premiati in occasione di un evento di 3 giorni all'insegna dell'alta ristorazione tenutosi a Firenze, dal 14 al 16 ottobre 2022.

Organizzati da Liquid Icons, **i Golden Vines® Awards premiano le "star dell'industria del vino" e raccolgono fondi per la Gérard Basset Foundation,** con l'obiettivo di finanziare programmi di educazione alla diversità e all'inclusione nel settore del vino, degli alcolici e della ristorazione. Le iniziative dello scorso anno e la cerimonia inaugurale dei Golden Vines® Awards, tenutasi all'Annabel's Private Member's Club di Londra, hanno permesso di raccogliere oltre 1,2 milioni di sterline a sostegno di questa causa.

I vincitori dei Golden Vines® Awards 2022, annunciati e premiati a Firenze domenica 16 ottobre, sono i seguenti:

- The 2022 Golden Vines® Best Fine Wine Producer in Europe Award: Szepsy Winery, Tokaji, Ungheria
- The 2022 Golden Vines® Best Fine Wine Producer in the Americas Award: Ridge Vineyards, Santa Cruz Mountains, California, USA
- The 2022 Golden Vines® Best Fine Wine Producer in the Rest of the World Award: Penfolds, South Australia, Australia
- The Gucci Golden Vines® Sustainability Award: Louis Roederer, Reims, Francia
- The Casa Ferreirinha Golden Vines® Innovation Award: Wine-Searcher, Nuova Zelanda
- The VistaJet Golden Vines® World's Best Rising Star Award: The Sadie Family Wines, Swartland, Sudafrica
- The Robb Report Golden Vines® World's Best Fine Wine Producer Award: Domaine de la Romanée Conti, Borgogna, Francia
- The Macallan Golden Vines® Hall of Fame Award: István Szepsy, Tokaji, Ungheria
- The SGC Golden Vines® Honorary Award: Becky Wasserman, "the late Burgundian pioneer", Beaune, Francia
- Liquid Icons Wine & Hospitality Entrepreneur Award: Grant Ashton, Founder & CEO, 67 Pall Mall, Regno Unito

"Per celebrare il **secondo anno di questi prestigiosi premi,** lanciati nel settembre 2021 presso l'Annabel's Private Members Club, abbiamo deciso di introdurre una nuova categoria di premi per la sostenibilità che rifletta i futuri contributi alla produzione a livello globale del vino e degli alcolici", ha spiegato **Lewis Chester DipWSET, cofondatore e CEO di Liquid Icons,** la società di ricerca e produzione di contenuti sul vino fondata da Lewis e dal suo amico, il compianto e grande Gérard Basset OBE MW MS.

“**Siamo veramente felici di premiare vini di calibro così straordinario**, i loro produttori, i protagonisti e i sostenitori del settore con i Golden Vines® Awards 2022 “, ha commentato Lewis.

943 professionisti di spicco del settore vinicolo provenienti da 106 paesi hanno completato un sondaggio dettagliato per il Global Fine Wine Report (Report Globale sui Grandi Vini) 2022 di Gérard Basset, oltre a votare i vincitori dei Golden Vines® Awards. Il Report si basa su oltre 135.000 dati raccolti da più di 35.000 risposte ricevute dai partecipanti. Hanno votato 56 Masters of Wine, 32 Master Sommeliers, 72 Advanced Sommeliers e 250 diplomati DipWSET. **I partecipanti al sondaggio avevano in media almeno 14 anni di esperienza nel settore del vino**. Il sondaggio è stato giudicato in modo indipendente da Deloitte LLP, in conformità con le regole di voto pubblicate sul sito web di Liquid Icons. I possessori delle qualifiche di Master of Wine, Master Sommelier e Advanced Sommelier sono stati verificati dall’Institute of Masters of Wine e dalla Court of Master Sommeliers (sezioni Europa e America).

Ogni vincitore ha ricevuto un trofeo in un cofanetto appositamente progettato e prodotto dallo sponsor di Golden Vines®, Gucci. Il trofeo, a forma di tappo di champagne gigante, è stato prodotto da Amorim Cork e dal titolare del mandato reale Grant MacDonald, con le opere d’arte dell’**artista etiope-italiano RED** e la **direzione creativa di Shantell Martin**, famosa artista e direttrice artistica di Golden Vines.

Durante la cerimonia di premiazione, condotta da **Ronan e Storm Keating nel Salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio**, lo storico municipio di Firenze, gli ospiti hanno potuto gustare una cena di 5 portate preparata da Massimo Bottura, chef 3 stelle Michelin e vincitore del S. Pellegrino World’s Best 50 Restaurants, e il suo team dell’Osteria Francescana. Il menu abbinato comprendeva Dom Pérignon P2, Dom Pérignon Rosé,

Trimbach Clos Sainte Hune, Château Cheval Blanc, Château d'Yquem en Magnum e cognac Richard Hennessy. Celeste, artista pluripremiata e riconosciuta a livello internazionale, è stata la protagonista della serata, affiancata dal **giovane artista emergente Sekou Sylla,** che quest'anno si è esibito sul palco della BBC Music a Glastonbury.

Al termine della cena di gala conclusiva, **Massimo Bottura ha consegnato il testimone di Golden Vines® a Loïc Pasquet di Liber Pater,** il vino più costoso al mondo al momento dell'uscita, e ad **Akrame Benallal a nome di Alain Ducasse e di lui stesso**, che insieme a Liber Pater serviranno la cena in occasione dei Golden Vines® Awards del 2023 a Parigi.

Sabato 15 ottobre **Jarret Buffington dall'Australia, Sandeep Ghaey dagli Stati Uniti e Carrie Rau dal Canada** hanno ricevuto ufficialmente le loro **Taylor's Port Golden Vines® Diversity Scholarships 2022** del valore di 55.000 sterline ciascuna, mentre **Jian Cio dal Portogallo ha ottenuto la Hennessy Golden Vines® Diversity Scholarship in Spirits,** che comprende 55.000 sterline, un programma di stage di 12 mesi presso Hennessy Cognac e i costi d'esame per il conseguimento della qualifica WSET di livello 3 nel settore degli alcolici. Durante la serata, tenutasi al Tepidarium Del Roster, la casa d'aste Zachys ha organizzato un'asta dal vivo con una serie di esperienze di lusso dal valore inestimabile.

L'edizione 2022 dei Golden Vines® Awards si chiude con **oltre un milione di sterline raccolte per finanziare la diversità** e l'inclusione nel campo del vino e degli spiriti attraverso la fondazione Gérard Basset.