Ovidio Mugnaini vince il premio Gambelli per enologi under 40

scritto da Redazione Spirits Meridian | 16 Maggio 2024



È il giovane toscano **Ovidio Mugnaini** l'enologo under 40 ad aggiudicarsi la XII edizione del Premio dedicato a Giulio Gambelli, il Maestro del Sangiovese scomparso nel 2012. Il riconoscimento, promosso da Aset Toscana (Associazione Stampa Enogastroagroalimentare Toscana) e dal network di giornalisti "IGP I Giovani Promettenti", è stato consegnato oggi, giovedì 16 maggio, a San Gimignano (Si) in occasione della seconda edizione di REGINA RIBELLE – Vernaccia di San Gimignano Wine Fest, l'evento promosso dal Consorzio di tutela della Vernaccia di San Gimignano Docg.

Il riconoscimento premia ogni anno l'enologo il cui lavoro abbia saputo incarnare al meglio l'idea di vino portata avanti

da Giulio Gambelli: esaltazione delle tipicità di ogni vitigno, delle caratteristiche del territorio e dell'annata vendemmiale. Tra i requisiti fondamentali per poter partecipare, essere un professionista che nell'anno solare di emanazione del bando non abbia superato i 40 anni di età e laurea per titolo di enologo. A consegnare la targa il presidente di Aset, **Leonardo Tozzi**, insieme ai familiari di Giulio Gambelli e al Sindaco di San Gimignano, Andrea Marrucci, presenti alla cerimonia di premiazione.

Questo il commento del vincitore del Premio, Ovidio Mugnaini: "Per me è qualcosa di straordinario per tanti motivi, non solo per l'essere avvicinato a un nome che ha dato così tanto al vino e all'enologia, ma anche per una dedica a mio nonno, nato proprio a San Gimignano nel 1925 (lo stesso anno di Gambelli), che per me è stato un maestro di cantina e di vigneto e insieme a mio nonno vorrei davvero ringraziare l'azienda per la quale lavoro con tutti i suoi interpreti e l'agronomo Stefano Di Blasi con cui mi confronto sempre per la realizzazione dei tagli e delle vinificazioni. Il lavoro di questo gruppo mi ha permesso di coronare un piccolo sogno, perché per me il vino è come lo era per mio nonno e per Giulio: prima di tutto passione, passione che un simile riconoscimento non può che alimentare, spronandomi a cercare di lavorare sempre meglio".

"Un lavoro di squadra che dura quasi tutto l'anno permette in ogni edizione di far crescere l'interesse verso questo riconoscimento in vista del quale partecipano ormai decine di enologi da tutta Italia – **ha commentato il presidente di Aset, Leonardo Tozzi** – è un onore per noi ricordare il compianto Maestro Gambelli attraverso la memoria che arriva ai giovani professionisti del settore, segno evidente che ha lasciato un segno non solo all'enologia sua contemporanea, ma anche a quella del futuro".

"Siamo felici – ha spiegato **Irina Guicciardini Strozzi**, Presidente del Consorzio di tutela della Vernaccia di San

Gimignano Docg – di poter ospitare il Premio Gambelli all'interno del nostro Regina Ribelle Wine Fest alla sua seconda edizione per più di un motivo: perché mette in luce le doti e la professionalità di giovani talenti del vino e il nostro mondo ne ha davvero bisogno. Poi perché il premio è legato alla figura di uno dei maggiori esperti italiani che ha creduto fortemente nei territori come interpreti della produzione vinicola. E noi a San Gimignano da sempre sottolineiamo lo speciale legame fra la Vernaccia di San Gimignano e questi luoghi".

OVIDIO MUGNAINI classe 1984, nasce a Poggibonsi ed inizia a muovere i primi passi in agricoltura insieme al nonno paterno Ezio, con lui impara a potare le viti ed a gestire le prime uve di sangiovese e trebbiano che arrivano nella piccola cantina familiare. Una passione, quella per il territorio chiantigiano e l'enologia, che prosegue negli anni e lo porta a diplomarsi all'istituto agrario di Siena ed a laurearsi con il massimo dei voti all'università di viticoltura ed enologia di Firenze. Dopo alcune esperienze in Trentino ed in Toscana, affianca all'azienda di famiglia, che ancora segue, il lavoro in chianti classico, in una prestigiosa realtà di San Casciano Val di Pesa "La Sala del Torriano". Qui inizia nel 2010 a collaborare come cantiniere, ma nel giro di pochi anni riceve crescenti responsabilità fino a seguirne oggi la direzione di concerto con il titolare."

La prossima edizione del premio è in programma a Firenze nel febbraio 2025 in occasione della Chianti Classico Collection.

Al vincitore, oltre alla targa, va anche un premio di 1.500 euro, reso possibile grazie al sostegno di alcune delle aziende di cui Giulio Gambelli fu storicamente amico e consulente: Bibbiano, Fattoria di Rodàno, Il Colle, Montevertine, Poggio di Sotto. Sono poi partner del Premio il Consorzio Vino Chianti Classico, il Consorzio Vino Nobile di Montepulciano, il Consorzio Vino Brunello di Montalcino e il Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano. Un particolare

ringraziamento va ad ASSOENOLOGI per il contributo dato alla diffusione del bando del Premio.