

BEST WINE STARS AWARDS

BEST GREEN PROJECT

GIURATO: Camilla Manzato - Founder di VineRespect.

DESCRIZIONE DEL PREMIO: Una puntata dedicata nel podcast di VineRespect, uno spazio di racconto autentico e approfondito.

VINCITORI: CANTINA BARBERA SEI CASTELLI

Progetto: "IL RISVEGLIO DEL CEPPO: un patrimonio genetico salvaguardato"

MOTIVAZIONE: Il progetto si distingue per un approccio alla sostenibilità più specifico e misurabile, in linea con quanto richiesto dal quadro normativo europeo in materia di sostenibilità e greenwashing.

La Direttiva UE 2024/825 (Green Claims Directive) impone che qualsiasi affermazione ambientale sia supportata da dati verificabili, metodologie riconosciute e comunicazioni trasparenti. In un contesto in cui molte aziende si limitano a comunicazioni generiche e non dimostrabili, "Il Risveglio del Ceppo" presenta un modello operativo concreto e replicabile, le cui pratiche sono per loro natura meglio documentabili: quantità di scarti reimpiegati, prodotti derivati, varietà storiche recuperate.

BEST HOSPITALITY PROJECT

GIURATO: Andrea Guolo - direttore ItaliaWineTour, Giambattista Marchetto - direttore VinoNews24.

DESCRIZIONE DEL PREMIO: Sottoscrizione gratuita alla newsletter di Vinonews24 e una experience da potatore in oliveto.

VINCITORI: Natiia Wine Relais

Progetto "Natiia Wine Relais"

MOTIVAZIONE: Sulla sponda veronese del Lago di Garda - un territorio al centro della scena turistica ed enoturistica europea, il progetto Natiia crea un'offerta completa e qualificata di ospitalità adults only in forma di “ecosistema”. La possibilità di fermarsi per un weekend o anche per periodi più estesi, potendo disporre di servizi ormai essenziali come piscina, area wellness, L'osteria, ma anche le bici elettriche ne fanno il perfetto hub per una visita di approfondimento nel territorio. E le formule di wine experience sono intriganti, oltre che connesse all'esperienza olio.

BEST VINUM INNOVATION

GIURATO: Adua Villa - giornalista, scrittrice, narratrice digitale, sommelier.

DESCRIZIONE DEL PREMIO: Articolo intervista sul blog.

VINCITORI: AZIENDA AGRICOLA ANTONIO BUCCOLIERO

Progetto "Innovazione e sostenibilità"

MOTIVAZIONE:

Il premio Best Vinum Innovation 2026 viene assegnato a Azienda Agricola Antonio Buccoliero per aver saputo interpretare l'innovazione come strumento concreto al servizio della sostenibilità, della qualità e della tutela del patrimonio vitivinicolo.

Il progetto si distingue per l'applicazione evoluta dell'agricoltura di precisione su vigneti storici allevati ad alberello e coltivati in regime di aridocoltura. L'utilizzo di droni con sensori multispettrali nelle diverse fasi fenologiche consente infatti un monitoraggio puntuale e preventivo dello stato nutrizionale delle viti, permettendo interventi mirati, una significativa ottimizzazione delle risorse e una riduzione dei trattamenti non necessari.

A rendere questo progetto particolarmente meritevole è la capacità di coniugare, da una parte, la salvaguardia di vigne cinquantenarie, autentico patrimonio agricolo e culturale, dall'altro l'impiego di tecnologie di precisione orientate a una viticoltura sempre più responsabile, efficiente e sostenibile.

Un approccio virtuoso che dimostra come il futuro del vino possa nascere dall'equilibrio tra conoscenza agricola, ricerca tecnologica e valorizzazione dell'identità territoriale, con l'obiettivo di ottenere uve di altissima qualità nel pieno rispetto dell'ambiente.

BEST BUYER SELECTION

GIURATO: Per Buhl - CEO e Proprietario di Laudrup Vin A/S.

VINCITORI: VICONAR

MOTIVAZIONE:

Per l'eccellente interpretazione di un vino moderno e innovativo, capace di distinguersi per il perfetto equilibrio, il piacevole basso contenuto alcolico e l'intensa espressione fruttata. Il "Vino Tinto Joni" conquista per freschezza, armonia e piacevolezza di beva.

VINCITORI: Tenuta Fanton

MOTIVAZIONE:

Per l'eccellente interpretazione dello spumante bianco Pét-Nat, caratterizzato da un perfetto equilibrio e da una piacevole acidità. Un vino versatile ed elegante, particolarmente adatto ad accompagnare la cucina gastronomica, con speciale affinità ai sapori della tradizione nordica.

VINCITORI: SARTIERI 1931

MOTIVAZIONE:

Per l'eccellente qualità di "Allure", spumante Metodo Classico da Pinot Nero che si distingue per il perfetto equilibrio, l'eleganza delle note fruttate e la raffinata espressione stilistica, capace di coniugare struttura, armonia e piacevolezza.

BEST BUYER SELECTION

GIURATO: Rosanna Pancotto - Importatrice canadese e CEO di Loamanic Wine & Spirits Inc.

VINCITORI: AZIENDA AGRICOLA LE LAGORE

MOTIVAZIONE:

Un amaro organico dal carattere unico ed elegante, valorizzato da un packaging sofisticato e da un'etichetta di grande impatto.

VINCITORI: Petrucca e Vela

MOTIVAZIONE:

Un Cesanese Rosé dallo stile provenzale vino facile da bere dal carattere unico, valorizzato da un'estetica distintiva e da un'identità fresca, sofisticata e riconoscibile.

VINCITORI: Feudo Stagnone

MOTIVAZIONE:

Produce un eccellente vino bianco fermo da uve Zibibbo, espressione di freschezza ed eleganza, accompagnato da etichette pulite, essenziali e dal gusto raffinato

BEST BUYER SELECTION

GIURATO: Yoshiaki Kobayashi - CEO, Proprietario e Presidente di KOBAYASHI SHOTEN LTD.

VINCITORI: AZIENDA AGRICOLA GANAGHELLO DI LOSI SOCIETA AGRICOLA

MOTIVAZIONE:

Per l'ottimo equilibrio organolettico, l'eccellente qualità dello spumante prodotto e l'accurata attenzione alla filiera produttiva, garantita da una produzione limitata e da un rigoroso controllo qualitativo.

VINCITORI: AZIENDA AGRICOLA FONTANA REALE

MOTIVAZIONE:

Per l'impegno concreto nella produzione biologica, unito a un'elevata attenzione alla qualità del prodotto finale. In un contesto in cui molte realtà biologiche faticano a mantenere standard costanti, la cantina si distingue per l'ottimo lavoro svolto e per il grande potenziale di crescita e valorizzazione futura.

VINCITORI: Az. Agr. QUATTROQUARTI

MOTIVAZIONE:

Per la selezione accurata e coerente dei vini proposti, che, pur limitata a tre etichette del Friuli, esprime grande qualità ed equilibrio. In particolare, si distingue la perfetta armonia tra acidità e struttura, capace di valorizzare al meglio ogni vino presentato.

BEST BUYER SELECTION

GIURATO: Petri Viglione - Proprietario di Winital Oy.

VINCITORI: CASA VINICOLA ETTORE SAMMARCO

MOTIVAZIONE:

Per l'autentica espressione di enologia eroica, capace di dare vita a vini di grande carattere e qualità. Particolare riconoscimento va al "Selva delle Monache 2021", distintosi come miglior vino per eleganza, personalità e valore enologico.

VINCITORI: CANTINA BARBERA SEI CASTELLI

MOTIVAZIONE:

Una cantina che valorizza storia, territorio e cultura, attraverso una produzione che esprime forte legame con le proprie origini.

VINCITORI: LA CANTINA DEI COLLI RIPANI

MOTIVAZIONE:

Per la visione innovativa e l'attenzione alle nuove tendenze del mercato, interpretate attraverso una proposta di vini dealcolati capace di coniugare qualità, modernità e apertura verso il futuro del settore vitivinicolo.

MILANO WINE&SPIRITS EXPLORER

GIURATO: Prodes Italia srl

DESCRIZIONE DEL PREMIO: Comunicazione attraverso i canali on line e off line di Prodes Italia.

VINCITORI:

Asina Luna

DanielCanzian Ristorante

DRYMilano

EL VINATT dal 1964

Flow

ITER

Mag Cafè

MOEBIUS MILANO

Ristorante Abba

Ristorante Torre

MOTIVAZIONE:

Con il premio Milano Wine & Spirits Explorer intendiamo celebrare e promuovere quelle realtà d'eccellenza che contribuiscono a rendere il panorama enologico e mixology di Milano e della Lombardia un punto di riferimento nazionale e internazionale. Sono stati selezionati e premiati ristoranti, enoteche, cocktail e wine bar che si distinguono per la qualità delle proposte, la cura dell'esperienza offerta al pubblico e la capacità di raccontare il vino e gli spirits in modo autentico e coinvolgente.

BEST LOGO

GIURATO: Prodes Italia srl

DESCRIZIONE DEL PREMIO: Comunicazione digitale.

VINCITORI: GIN TODI

MOTIVAZIONE:

Il logo di GIN TODI reinterpreta in chiave contemporanea il rosone del Duomo di Todi, trasformandone i dettagli architettonici in un segno grafico originale che compone il nome del brand. Un design essenziale e distintivo che racchiude l'anima del progetto: un omaggio autentico all'Umbria, alle sue botaniche, eccellenze del territorio, e alla bellezza della città. Un'identità visiva elegante e riconoscibile, capace di raccontare artigianalità, cultura e forte legame con il territorio anche attraverso la bottiglia.

BEST LABEL

GIURATO: Prodes Italia srl

DESCRIZIONE DEL PREMIO: Comunicazione digitale.

VINCITORI: AZIENDA AGRICOLA LE LAGORE

Etichetta: "Amaro Bridge"

MOTIVAZIONE:

L'etichetta di Amaro Bridge racconta l'anima della Tenuta Le Lagore attraverso il ritratto della nonna Giovanna intenta a giocare a Bridge, simbolo di tradizione e convivialità. Il dipinto originale, parte di una collezione di ritratti familiari, conferisce unicità artistica e forte identità al brand. Un'etichetta che valorizza non solo un amaro artigianale da botaniche locali raccolte a mano, ma anche la storia di una famiglia legata al territorio, alla sostenibilità e alla cultura.

BEST SPIRIT

GIURATO: Fabio Bacchi - Fondatore di BarTales e Roma Bar Show.

DESCRIZIONE DEL PREMIO: VOUCHER 1000 EURO PER PARTECIPAZIONE A BEST WINE STARS 2027.

VINCITORI: GIN TODI

Spirit: “Gin Todi Olive leaves”

MOTIVAZIONE:

Un tributo all’Umbria nel quale le botaniche locali sapientemente lavorate con antica maestria rinnovano l’antica arte distillatoria modernizzando il gusto. Gin Todi Olive Leaves rappresenta la nuova Gin Craze caratterizzata da eleganza, ricerca e sperimentazione, uno spirito che si pone in una dimensione che sta tra il “buonissimo” e l’”eccellente”

BEST HERBAL LIQUOR

GIURATO: Fabio Bacchi - Fondatore di BarTales e Roma Bar Show.

DESCRIZIONE DEL PREMIO: VOUCHER 1000 EURO PER PARTECIPAZIONE A BEST WINE STARS 2027.

VINCITORI: Distilleria Alpe

Liquore: “HERBETET GENEPEY”

MOTIVAZIONE:

Territorio e artigianalità si sublimano in forma liquida elevando l’antico rapporto di equilibrio tra uomo e natura, tra antica arte speciale e risorse che la natura concede secondo i suoi ritmi. Herbetet Genepy perpetua una tradizione antica, strizza l’occhio al gusto moderno mantenendo ben salde le sue origini territoriali. Questo Genepy è un esempio di come qualità e prezzo siano conciliabili e merita la vetrina della mixology di alto profilo.

BEST DEAL

GIURATO: Valentina Vercelli - giornalista de La Cucina Italiana e Slowine.

DESCRIZIONE DEL PREMIO: VOUCHER 1000 EURO PER PARTECIPAZIONE A BEST WINE STARS 2027.

VINCITORI: Tenuta Stante

Vino: “Montepulciano d’Abruzzo”

MOTIVAZIONE:

Un rosso preciso, caratterizzato da un frutto croccante e da un percorso gustativo coerente con l’annata, la varietà e il territorio. Perfetto vino quotidiano con un ottimo rapporto tra la qualità e il prezzo.

BEST SPARKLING

GIURATO: Adua Villa - giornalista, scrittrice, narratrice digitale, sommelier.

DESCRIZIONE DEL PREMIO: VOUCHER 1000 EURO PER PARTECIPAZIONE A BEST WINE STARS 2027.

VINCITORI: VINEA VENTIS FRANCIACORTA

Vino: “SATEN CELARIS”

MOTIVAZIONE:

Un vino che nel calice conquista per l’armonia del perlage, fine e setoso, e per una tessitura gustativa di grande equilibrio. Qui freschezza, cremosità e purezza aromatica convivono con naturale raffinatezza. Il profilo olfattivo, delicato ma persistente, richiama fiori bianchi, agrumi maturi e leggere sfumature di pasticceria, accompagnando un sorso avvolgente, verticale e di impeccabile pulizia espressiva.

Rappresenta visione contemporanea della tradizione metodo classico italiana: capace di emozionare senza eccessi, distinguendosi per stile, coerenza territoriale e identità produttiva.

Un riconoscimento per aver dato vita a uno spumante di autentica finezza, interprete di una cultura enologica che unisce tecnica, sensibilità e profondo rispetto del territorio.

BEST WHITE

GIURATO: Valentina Vercelli - giornalista de La Cucina Italiana e Slowine.

DESCRIZIONE DEL PREMIO: VOUCHER 1000 EURO PER PARTECIPAZIONE A BEST WINE STARS 2027.

VINCITORI: Casa Vinicola Ettore Sammarco

Vino: “Selva delle Monache Doc Costa d'Amalfi Ravello Bianco”

MOTIVAZIONE:

Un bianco d’annata che nella sua semplicità rende la beva facile e spensierata, ma affatto banale. L’uvaggio è a base di falanghina, biancolella e altre varietà locali, i suoli su cui nasce sono di origine vulcanica e affacciati sul mare; queste caratteristiche, insieme al sole e alla luce della Costiera, restituiscono un vino dai sentori floreali e di frutta matura, con un sorso di grande tensione e mineralità.

BEST ROSE'

GIURATO: Stefania Vinciguerra - giornalista professionista caporedattore di DoctorWine e della Guida Essenziale ai Vini d'Italia.

DESCRIZIONE DEL PREMIO: VOUCHER 1000 EURO PER PARTECIPAZIONE A BEST WINE STARS 2027.

VINCITORI: Tenuta Gualtieri

Vino: “Tintilia Rosato 2024”

MOTIVAZIONE:

Non il solito rosato “facile” da aperitivo, un profilo più gastronomico che modaiolo. Questa Tintilia, vitigno autoctono molisano per eccellenza, in versione rosata mantiene identità territoriale, acidità e una certa tensione gustativa che lo caratterizza. Fresco e vibrante, dai profumi delicati, proviene da vigneti d’altura (700 metri) ed è da provare con la cucina adriatica, zuppe di pesce, brodetti, salumi molisani.

BEST RED

GIURATO: Stefania Vinciguerra - giornalista professionista caporedattore di DoctorWine e della Guida Essenziale ai Vini d'Italia.

DESCRIZIONE DEL PREMIO: VOUCHER 1000 EURO PER PARTECIPAZIONE A BEST WINE STARS 2027.

VINCITORI: Villa Santo Stefano
Vino: “Loto 2022”

MOTIVAZIONE:

Da una cantina in Lucchesia, un rosso di taglio bordolese, un “Supertuscan” moderno prodotto da Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc con Merlot e Petit Verdot, dall’impostazione internazionale ma con impronta toscana. Il vino cerca eleganza più che potenza, con tannini fitti ma non aggressivi. Profuma di ribes nero, mora, ciliegia scura, note balsamiche e speziate che si ritrovano anche all’assaggio. È il classico rosso per una cucina importante.

BEST INTERNATIONAL EXCELLENCE

GIURATO: Sara Missaglia - giornalista, wine educator e sommelier.

DESCRIZIONE DEL PREMIO: VOUCHER 1000 EURO PER PARTECIPAZIONE A BEST WINE STARS 2027.

VINCITORI: MARO Wine
vino: 2MURSA Sauvignon Blanc 2024”

MOTIVAZIONE:

Il calice si distingue per luminosità e precisione espressiva, con un colore giallo paglierino attraversato da vivaci riflessi che virano a tonalità verdi. Bella saturazione del colore, ottima vivacità.

Il profilo olfattivo interpreta con autenticità il carattere del vitigno: intense note di clorofilla, sentori erbacei di bosso e di foglia di pomodoro, che si sviluppano legandosi a ricordi tropic Aleggianti di frutto della passione, uva spina, ananas, con

mela verde e lievi sfumature balsamiche mentolate, amplificate da una elegante presenza sapida da pietra focaia. Finale agrumato da pompelmo, molto rinfrescante.

Al palato si distingue per tensione gustativa, freschezza e persistenza aromatica. Un sorso che ha struttura, equilibrio e profondità, con una corretta interpretazione dell'identità del vitigno. Venti e suoli dei luoghi dove viene allevato sono fedelmente testimoniati. Un Sauvignon di carattere, armonioso e pulito, accogliente e disponibile.