

Comunicato stampa:

Assegnato dal Consorzio Vini Alto Adige il Premio per la cultura del vino a Daniele Cernilli

„Conferiamo il Premio ad un giornalista di altissima levatura, un vero ambasciatore della cultura vitivinicola altoatesina che da oltre trent'anni racconta con dedizione e passione il nostro territorio e che tra i primi ne ha riconosciuto l'enorme potenziale enologico “

È un'edizione speciale quella del Premio 2022 per la cultura del vino in Alto Adige, riconoscimento che da circa vent'anni il Consorzio Vini Alto Adige assegna ad aziende e persone distinte in maniera particolare nel settore vitivinicolo e della cultura del vino sul territorio. A vedersi assegnato questo prestigioso premio è infatti quest'anno Daniele Cernilli, giornalista professionista oggi direttore responsabile della testata enologica DoctorWine nonché curatore della Guida Essenziale ai Vini d'Italia della testata stessa. „Siamo onorati – racconta Eduard Bernhart, Direttore del Consorzio Vini Alto Adige - di conferire un premio per noi così significativo ad un giornalista di altissima levatura che da oltre trent'anni racconta con dedizione e passione la nostra area vitivinicola e che tra i primi ne ha riconosciuto l'enorme potenziale enologico”. “Questo è infatti lo spirito che anima da sempre il Premio per la cultura del vino in Alto Adige, ossia celebrare persone o realtà che hanno saputo offrire con il loro operato un significativo contributo alla cultura vitivinicola del nostro territorio, vivendola in prima persona o adoperandosi per trasmetterla agli altri. L'opera di divulgazione di Cernilli in tal senso è sempre stata massima, essendosi lui speso durante la sua carriera per raccontare le diverse sfaccettature del nostro territorio, le sue diverse contaminazioni culturali e i nostri vini”, sottolinea Andreas Kofler, Presidente del Consorzio.

Chi è Daniele Cernilli

È il direttore responsabile di DoctorWine nonché il direttore-curatore della Guida Essenziale ai Vini d'Italia by DoctorWine giunta ormai alla nona edizione. Laureato in Filosofia, ha insegnato storia e letteratura per poi trasformare il suo amore per cibo e vino nella sua professione. Giornalista professionista, collabora regolarmente con diverse testate giornalistiche oltre ad aver pubblicato libri tecnici di divulgazione, di degustazione e analisi dei vini. Attualmente è anche direttore responsabile della rivista L'Assaggiatore dell'Onav - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino e docente ai corsi professionali di degustazione e analisi sensoriale. È autore, tra gli altri, del libro Memorie di un degustatore di vino (Einaudi 2006), cronistoria dei suoi primi 25 anni di degustazioni con giudizi sui vini italiani e stranieri, e più recentemente di Vitigni del

mondo (La Conchiglia 2012) in collaborazione con Dario Cappelloni, il catalogo di uve da vino più ampio mai realizzato finora in Italia. Nel 2014 hanno visto la luce due ulteriori pubblicazioni: il libro, uscito in libreria ad Aprile 2014, I racconti (e i consigli) di DoctorWine, edito da Einaudi, e la Guida essenziale ai vini d'Italia, edita da Mondadori, realizzata con la collaborazione dei degustatori di DoctorWine.

Nel suo passato, è stato cofondatore del Gambero Rosso nel 1986, curatore della Guida dei Vini d'Italia per 24 edizioni, direttore del magazine Gambero Rosso, personaggio televisivo alla guida del Gambero Rosso Channel, docente ai corsi professionali alla Città del Gusto di Roma nonché ai corsi di degustazione e analisi sensoriale dell'Associazione Italiana Sommelier.

È stato incluso nella classifica di Decanter tra le 50 persone più influenti nel mondo del vino (2007-2008-2009).

Ristorante e baita

Già a metà luglio il Consorzio Vini Alto Adige ha premiato due aziende che si sono distinte quali ambasciatrici del vino dell'Alto Adige e della cultura del vino. Nella categoria aziende ristorative è risultato vincitore "Vinzenz zum feinen Wein" di Vipiteno, nella categoria baite si è affermata la "Baita Daniel Hütte" sul Seceda | Ortisei.

Per domande da parte dei media:

press@suedtirolwein.com

T +39 0471 978 528 / 339 1895544