



Abbiamo chiesto a dodici professionisti del settore, italiani ed esteri [giornalisti, enotecari e ristoratori] di stilare una graduatoria dei dieci migliori vini e dei dieci migliori produttori degli ultimi cinque anni. Le tabelle che seguono illustrano i giudizi degli intervistati che in alcuni casi hanno preferito non indicare un preciso ordine di merito considerando sia i vini sia i produttori tutti degni di eguale riconoscimento. A voi il divertimento di confrontare le nostre e le loro opinioni sul mondo del vino di qualità.



# Classifiche a confronto



## Burton Anderson

Giornalista e scrittore statunitense, è un profondo conoscitore del mondo del vino italiano. Non ha indicato un ordine di preferenza.



### I MIGLIORI VINI

Barbaresco Sori San Lorenzo '88 • Gaja  
Barolo Monfortino Ris. '85 • G. Conterno  
Cetinaia '86 • Castello di S. Polo in Rosso  
Chianti Classico '88 • Isole e Olena  
Riserva 1860 • Marco de Bartoli  
Percarlo '85 • S. Giusto a Rentennano  
Recioto dei Capitelli '88 • Anselmi  
Sassicaia '88 • Incisa della Rocchetta  
Tignanello '85 • Marchesi Antinori  
Trebiano d'Abruzzo '88 • Valentini



### I MIGLIORI PRODUTTORI

Marchesi Antinori  
Banfi  
Braida Giacomo Bologna  
Ca' del Bosco  
Aldo Conterno  
Gaja  
Alois Lageder  
Maculan  
Mario Schiopetto  
Eduardo Valentini



## Carlos Delgado

Giornalista, esperto di vino, dirige il mensile spagnolo Vino Y Gastronomía.



### I MIGLIORI VINI

Sassicaia '89 • Incisa della Rocchetta  
Barbaresco Sori S. Lorenzo '88 • Gaja  
Le Pergole Torte '88 • Monteverzine  
Collio Tocai Friulano '91 • Schiopetto  
Collio Sauvignon '90 • Venica & Venica  
Chianti Classico Ris. '88 • Marchesi Antinori  
Vigna Arborina '88 • Elio Altare  
Brunello di Montalcino Poggio  
all'Oro '85 • Banfi  
Cabreo Il Borgo '88 • Tenimenti Ruffino



### I MIGLIORI PRODUTTORI

Banfi  
Tenimenti Ruffino  
Paolo Scavino  
Marchesi Antinori  
Poderi Aldo Conterno  
Vecchio Samperi  
Nino Negri  
Incisa della Rocchetta  
Schiopetto  
Scarpa

7

**Jermann**

Conosciamo Silvio Jermann dal 1980, allora aveva appena ventisei anni e aveva cominciato a imbottigliare i suoi vini da non più di tre o quattro vendemmie. Era un giovane enotecnico/viticoltore di belle speranze, ma già faceva parlare la stampa specializzata perché aveva prodotto un bianco dal nome strano, il Vintage Tunina, da un uvaggio di sauvignon, pinot bianco, malvasia, ribolla e persino un po' di picolit. Un "vino da tavola", privo di Doc, pur derivando da vigneti che potevano avvalorarsi a tutti gli effetti della denominazione Collio. Era un bianco sperimentale, che incantava per i profumi avvolgenti, di frutta matura, e per un gusto estremamente ricco ed elegante. Da allora di strada Silvio ne ha fatta tanta. È divenuto uno dei grandi "bianchisti" italiani. Continua a produrre il Vintage Tunina, ma fa anche altri vini fantastici, dallo Chardonnay al Sauvignon, dal Riesling Renano al Pinot Bianco. Produce anche alcuni vini dal nome un po' particolare. Uno Chardonnay "barriquato" che ha chiamato Where the Dreams Have no End [letteralmente Dove i sogni non hanno fine], un Pinot Nero dal nome di Red Angel [Angelo Rosso], e uno strano bianco denominato "Piccolo Sogno Verso una Terra Promessa", in ricordo, forse, delle antiche origini ebraiche della sua famiglia.

via Monte Fortino, 17  
loc. Villanova  
Farra d'Isonzo [GO]  
tel. 0481/888080

8

**Altare**

Elio Altare è uno di quei produttori che ci vantiamo di avere praticamente scoperto, proiettandolo all'attenzione di appassionati ed esperti. Ma il merito è tutto suo, della sua serietà e del suo entusiasmo. I suoi vigneti sembrano dei giardini. Fa un grande Barolo, elegante e facile da bere, poi produce un paio di rossi da tavola maturati in barrique che rappresentano il vertice assoluto della qualità nella zona di La Morra. Alludiamo al Vigna Arborina, da uve nebbiolo, e al Vigna Larigi, da uve barbera. È ottavo in classifica, precede Lageder che ha il suo stesso coefficiente, solo per il numero dei "tre bicchieri" conquistati [quattro lui, solo tre Lageder]. Robert Parker jr, il più famoso giornalista di vino d'America, qualche anno fa lo inserì fra i primi dieci viticoltori del mondo.

fraz. Annunziata  
La Morra [CN]  
tel. 0173/50835

9

**Lageder**

Il vino che viene dal freddo: così ci viene da pensare quando assaggiamo i prodotti di Alois Lageder da Bolzano. È uno dei migliori tecnici altoatesini, produce una vasta gamma di vini quanto meno corretti; inoltre propone cinque o sei selezioni di eccezionale livello, sia fra i bianchi, con lo Chardonnay Loewengang, il Sauvignon Lehenhof, il Pinot Bianco Haberlehof e il Pinot Grigio Benefizium Porer, sia fra i rossi con il Cabernet Loewengang e il Pinot Nero Mazzon. Sono tutti vini estremamente eleganti, con profumi bene espressi e con un gusto sempre molto caratterizzato. Vini che scaturiscono da una tecnica enologica di prim'ordine, paragonabili per classe ai migliori di pari categoria francesi e californiani. Più che a un singolo prodotto, quando si pensa a questa cantina, si deve porre l'attenzione all'intera gamma e al valore generalizzato della produzione. Quella di Lageder è una firma che garantisce una straordinaria affidabilità. I suoi vini sono come i giocatori di una squadra che vince per organizzazione di gioco più che per un paio di fuoriclasse. E non è poco.

v.le Druso, 235  
Bolzano  
tel. 0471/920164

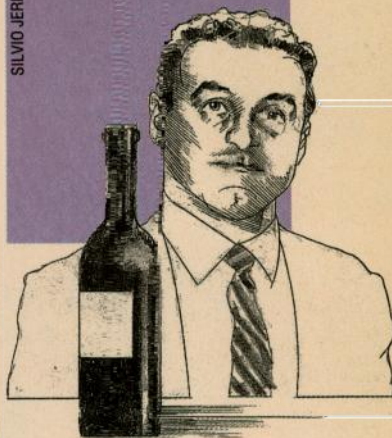
10

**Case Basse**

Parlare delle Case Basse e di Gianfranco Soldera significa raccontare la storia degli ultimi anni del Brunello di Montalcino. Soldera, infatti, fa parte di quel folto gruppo di professionisti e di industriali milanesi che hanno acquistato negli ultimi quindici anni molte aziende agricole nella zona di Montalcino. Soldera, però, oltre a comprare la bellissima tenuta delle Case Basse ha profuso nella produzione un impegno che forse non ha eguali. Molti sanno che Soldera è un affermato broker a Milano. Solo chi lo conosce sa che egli si considera anche, e forse soprattutto, viticoltore e imprenditore agricolo. Ha preso le cose molto seriamente, si avvale della consulenza di un enologo del valore di Giulio Gambelli, ma il lavoro sia in vigna che in cantina ha un solo responsabile e regista: egli stesso. I risultati sono stati eccezionali. Alcuni dei suoi vini, '79, '81, '83 normale e riserva, '85, sono fra i migliori prodotti mai apparsi a Montalcino e tra i più validi rossi italiani in senso assoluto. Vini potenti, dai profumi avvolgenti, dalla struttura d'impressionante concentrazione. Vini che non fanno restare indifferenti, tanto sono personali e ricchi di carattere. Proprio come lui.

loc. Villa S. Restituta  
Montalcino [SI]  
tel. 0577/848567

SILVIO JERMANN



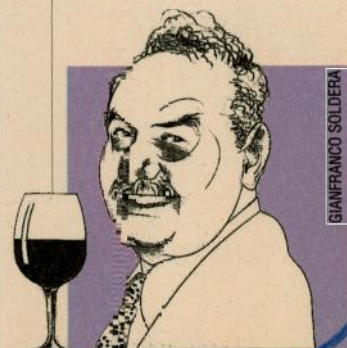
ELIO ALTARE



ALLOIS LAGEDER



GIANFRANCO SOLDERA



**Dieci mini racconti dedicati alle cantine "top ten" della nostra Wine Parade. Sono i profili delle aziende e soprattutto dei personaggi che si sono assicurati le posizioni di vertice in sei anni di presenza sulla Guida dei Vini d'Italia del Gambero Rosso. Una galleria di ritratti dedicati a quelli che a nostro parere sono**

# Autorevoli

**tutto, dal piccolo viticoltore alla grande griffe vinicola, tutti accomunati da un solo credo: la ricerca della qualità. Un impegno talvolta addirittura superiore ai risultati economici conseguiti, ma soprattutto un impegno concreto, fatto di quotidianità e di lavoro spesso oscuro fra vigne e botti, molto diverso dalle tante favolette oleografiche così frequenti nella letteratura "vignaiola" nazionale.**

**stati i migliori produttori di vino che l'italica enologia abbia espresso. Tra di loro c'è un po' di**

# ritratti



## 1 Gaja

Non scopriamo proprio nulla assegnando il primato della nostra classifica ad Angelo Gaja. È un primato abbastanza scontato, forse persino banale, ma rappresenta la realtà. Angelo Gaja in questi ultimi sei anni è stato il numero uno del vino italiano. Lo è stato per la sostanza qualitativa della produzione, ma anche per la grande capacità commerciale e di difesa d'immagine. Alcuni dei vini prodotti da Gaja hanno, inoltre, segnato la storia della vitivinicoltura italiana. I tre cru di Barbaresco, il Sorì San Lorenzo, il Sorì Tildin e il Costa Russi, sono da annoverare fra i migliori rossi del mondo. Il taglio internazionale che Gaja con l'uso delle barrique è riuscito a dare a quei ruvidi vini piemontesi ha conquistato i consumatori un po' dappertutto. E questo nonostante i loro prezzi non siano propriamente popolari, visto che in enoteca si possono acquistare per non meno di 90/100 mila lire a seconda dell'annata. E dopo aver "sfondato" nel campo dei vini tradizionali "rivisitati", per Ange-

lo Gaja è stata la volta della sfida con i vitigni internazionali. Chi sa di vino non può non ricordare lo spettacoloso Chardonnay Gaja e Rej dell'annata '84, uno dei più grandi bianchi italiani di tutti i tempi. E come si può dimenticare quel Darmagi dell'85, un Cabernet Sauvignon vinificato in purezza. Il Sauvignon Alteni di Brassica, l'ultimo nato della serie "internazionale" ci ha invece convinto poco. O forse siamo noi che amiamo meno le spigolosità e i profumi così particolari che i Sauvignon maturati in legno, alla californiana, indubbiamente possiedono. Ma a nostro avviso è ancora sui rossi piemontesi che Gaja raggiunge i suoi vertici. Sui Barbaresco, innanzi tutto, ma anche su Barbera e su Dolcetto e su una Freisa rustica e frizzantina: è la sua figlia più povera e più dimessa, ma voi provate ad assaggiarla lo stesso. Ne berrete un secchio.

**via Torino, 36/A  
Barbaresco [CN]  
tel. 0173/635158**



## 2 Puiatti

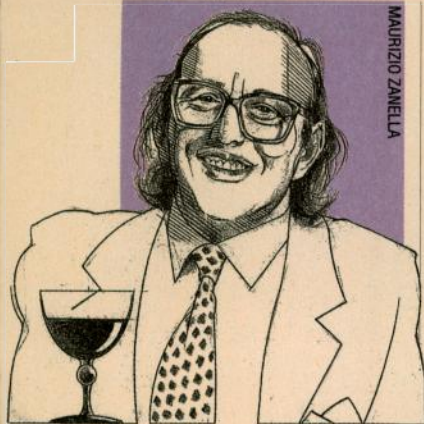
Vittorio Puiatti, enotecnico geniale quanto ombroso, è capace di atti di generosità immensa quanto di collere incontenibili. È un omeone di uno e novanta e dal peso indefinibile, dice sempre quello che pensa infischandosene altamente delle conseguenze, dall'alto di un'esperienza e di una competenza che tutti ormai gli riconoscono. Certo che nel mondo del vino non è popolarissimo. Suscita grandi consensi ma anche grandi antipatie, come tutti quelli come lui. Ha anche un passato "avventuroso": è stato l'enologo di Angoris negli anni Sessanta, poi è emigrato in Toscana dove ha lavorato per la Bertolli ed è stato l'inventore del Castellino, proprio quel vino di massa che fu addirittura pubblicizzato in TV. Poi è tornato in Friuli, lasciando però un pezzo di cuore fra le colline chiantigiane. Ha creato l'Enojulia, poi l'Enofriulia, due cantine di sola vinificazione, ed è diventato uno dei migliori tecnici "bianchisti" lavorando esclusivamente con uve acquistate. Il discorso non è cam-

biato neanche quando ha messo in piedi l'azienda che porta il suo nome. Continua a comprare le uve e a fare vini che molto spesso ottengono risultati superiori a quelli dei più famosi viticoltori. Odia il legno, lo considera una concia inutile per il vino, e fa dei bianchi profumati ed essenziali, fermentati rigorosamente in acciaio. I suoi Chardonnay, Pinot Bianco e Sauvignon, sia della linea normale, sia di quella "di lusso", frutto di selezioni estreme, che ha chiamato Archetipi, sono vini di grandissima classe. Ma anche nel settore dei rossi Puiatti non scherza. Fa un Pinot Nero che forse è il migliore fra quelli prodotti in Italia e un Cabernet Sauvignon di rara finezza. Poi ha da poco realizzato un sogno: è tornato in Chianti ed ha acquistato un'azienda agricola a Castellina dove sta cominciando a produrre Chianti Classico. State certi che ne sentirete parlare presto.

**via Dante, 69  
Fara d'Isonzo [GO]  
tel. 0481/888304**



MAURIZIO ZANELLA

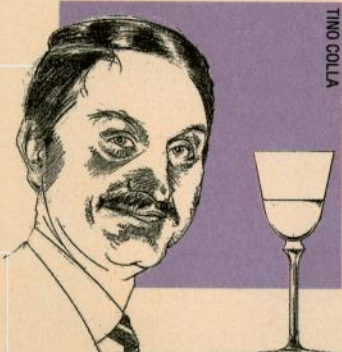


### 3 Ca' del Bosco

In Champagne ci sono Veuve Cliquot, Edmond Ruinart o Charles Heidsieck, in Italia c'è Maurizio Zanella. La differenza è che le glorie francesi sono del tempo che fu, mentre Zanella è un giovanottone di buona famiglia, divenuto una sorta di eroe contemporaneo della nostra spumantistica. E il paragone non è poi così paradossale. Quei personaggi dei secoli passati hanno fatto conoscere i loro Champagne nel mondo, Zanella sta facendo lo stesso con i suoi spumanti di Franciacorta e ha nobilitato in modo notevolissimo l'immagine della produzione spumantistica italiana sia da noi che all'estero. E pensare che non saranno quindici anni che ha cominciato. Lui, rampollo di una ricca famiglia lombarda, con l'hobby del vino, uno sul quale nessuno avrebbe puntato un dollaro bucato, si è rivelato un manager lucido e capace, ma senza quegli eccessi di "rampantismo" così comuni in casi analoghi. Oggi la sua cantina è uno spettacolo. È persino più bella della maggior parte delle Caves champenoise. I suoi spumanti, dal tradizionale Brut al delicato e fragrante Crémant, dall'elegante Dosage Zero al costoso e nobile Millesimato, sono da annoverare nel Gotha internazionale della loro categoria, anche se in diversi casi la nostra attenzione si è diretta sugli altri vini targati Ca' del Bosco. Il Maurizio Zanella rosso, innanzi tutto, prodotto con cabernet sauvignon e merlot in un classico uvaggio bordolese, e lo Chardonnay "barriquato" che nei primi anni ci sembrava molto legnoso, mentre nelle versioni '88 e '90 è risultato decisamente più convincente. E per Zanella un terzo posto assoluto assegnato con grande soddisfazione.

via Case Sparse, 11  
Erbusco [BS]  
tel. 030/7267196

TIMO COLLA



### 4 Prunotto

Quarto posto in classifica la Prunotto di Alba. Merito del gruppo di Arcigola di Bra e di Carlo Petrini, curatore della Guida, l'aver valorizzato in maniera adeguata il lavoro di un enologo come Beppe Colla, uno degli uomini più stimati e stimabili nel panorama vitivinicolo delle Langhe. Non a caso l'azienda è stata rilevata da un paio d'anni dagli Antinori che hanno lasciato a Colla mano libera e piena autonomia di scelte. Era un atto dovuto all'artefice di vini simbolo per il Piemonte, quali il Barolo Bussia, il Barbaresco Montestefano, il Barbera d'Alba Pian Romualdo, il Nebbiolo d'Alba Occhetti, il Dolcetto d'Alba Mosesso, che nelle rispettive graduatorie di categorie occupano sempre, e da almeno un decennio, i vertici assoluti. Colla è un personaggio schivo, serio, un langarolo purosangue che preferisce far parlare i fatti. Uno che si mise a piangere in televisione quando scoppiò lo scandalo del metanolo. Un pianto di rabbia, perché vedeva il vino piemontese ingiustamente sul banco degli imputati, ma anche di vergogna. «Sapevamo tutti e non abbiamo avuto il coraggio di denunciarli», disse. Un'autocritica in diretta che solo le persone oneste possono concepire. Per fare i suoi grandi vini rossi acquistò le uve sempre dagli stessi viticoltori, da anni e anni. Solo da poco gli Antinori gli hanno comprato una bellissima vigna nel cuore della Bussia Soprana, a Monforte d'Alba, uno dei cru massimi del comprensorio del Barolo. Non osiamo immaginare quali grandi vini Beppe Colla riuscirà a fare con quelle uve. Di certo li attendiamo con estremo interesse.

regione San Cassiano, 49  
Alba [CN]  
tel. 0173/280017

### 5 Gravner

Quinto Josko Gravner. E solo perché ha saltato i vini di un'annata. Josko è un perfezionista, di viticoltori come lui ce ne sono pochi. Fa soprattutto vini bianchi nel cuore del Collio Goriziano, ma nel '91 ha deciso di fare il grande balzo. I suoi vini della vendemmia '90 non potevano essere messi in commercio così presto. Avevano una struttura eccezionale, meritavano di rimanere in bottiglia almeno per un anno, in affinamento. Così ha deciso di non venderli e solo chi sa cosa significa per un contadino saltare gli introiti di un raccolto può capire. Ora il suo Chardonnay, la sua Ribolla, il suo Riesling Italoico e il suo Sauvignon del '90 sono semplicemente spettacolosi. Ancora troppo giovani, per giunta. E lui non è ancora contento. «Abbiamo sbagliato per tanti anni; in vigna perché abbiamo prodotto troppo, in cantina perché non abbiamo usato le barrique. Ora non ci possiamo lamentare se si deve investire e si guadagna poco». Lo dice sempre, come un ritornello. Ma ci crede sul serio. Vende i suoi vini a circa 18 mila lire la bottiglia, che non è poco per dei bianchi friulani. Ma se voi vedeste come lavora, come tiene la cantina, quanto spende ogni anno per comprare le barrique e quanto poco produce per avere uve sempre più ricche e concentrate, beh, quei soldi vi sembrerebbero persino pochi. Il '91 non è stata una grande annata in Collio. Lui ha prodotto la metà e ha fatto vini eccezionali lo stesso. Sono scelte che a parole tutti sono disposti a sottoscrivere, ma molto spesso restano a livello di buone intenzioni.

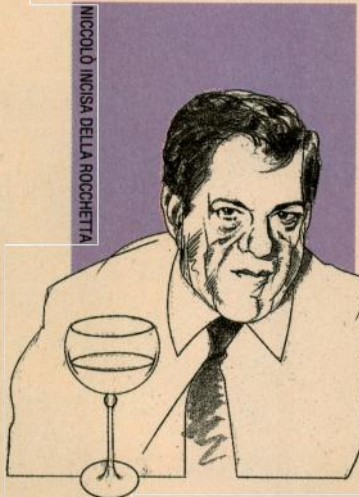
via Lenzuolo Bianco, 9  
Oslavia [GO]  
tel. 0481/30882

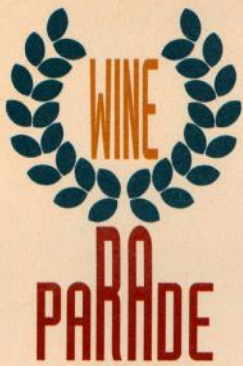
### 6 Temuta San Guido

Il '68 è l'anno del Maggio Francese e dell'inizio della contestazione giovanile ma chi si occupa di vino ha un motivo in più per ricordarlo: allora, infatti, venne prodotta la prima annata del Sassicaia, il più grande dei rossi toscani della nuova generazione. Il Sassicaia deriva dalle uve cabernet coltivate in tre differenti vigneti, tutti situati nei pressi del paesino di Bolgheri, accanto ai famosi cipressi di carducciana memoria. L'importanza del Sassicaia nel panorama vitivinicolo nazionale è stata enorme. Potremmo dire che questo vino ha costituito una svolta viticola ed enologica che ha segnato in maniera decisiva tutta la successiva produzione vitivinicola italiana di alta qualità nel campo dei vini rossi. I suoi artefici principali furono il marchese Mario Incisa della Rocchetta, proprietario all'epoca della Tenuta San Guido, e Giacomo Tachis, enologo principe del panorama nazionale. Essi ebbero l'idea di vinificare da sole le uve cabernet facendo successivamente maturare il vino in piccole botticelle di rovere da 225 litri, le famose barrique francesi. Ottennero un vino dal passo internazionale, simile per certi versi ai grandi rossi bordolesi, che in breve tempo divenne una sorta di mito, un autentico portabandiera del vino italiano di qualità nel mondo. Il Sassicaia è sicuramente un fuoriclasse. In alcune annate, '75, '77, '85, '88 in particolare, può essere considerato fra i più grandi vini del mondo in senso assoluto; la sua leadership in campo italiano è ormai indiscutibile e non a caso guida solitario la nostra classifica dei top 100 della Wine Parade per quanto riguarda il settore vini singoli.

Marchesi  
Incisa della Rocchetta  
loc. Capanne, 27  
Bolgheri [LI]  
tel. 0565/762003

NICCOLO INCISA DELLA ROCCHETTA

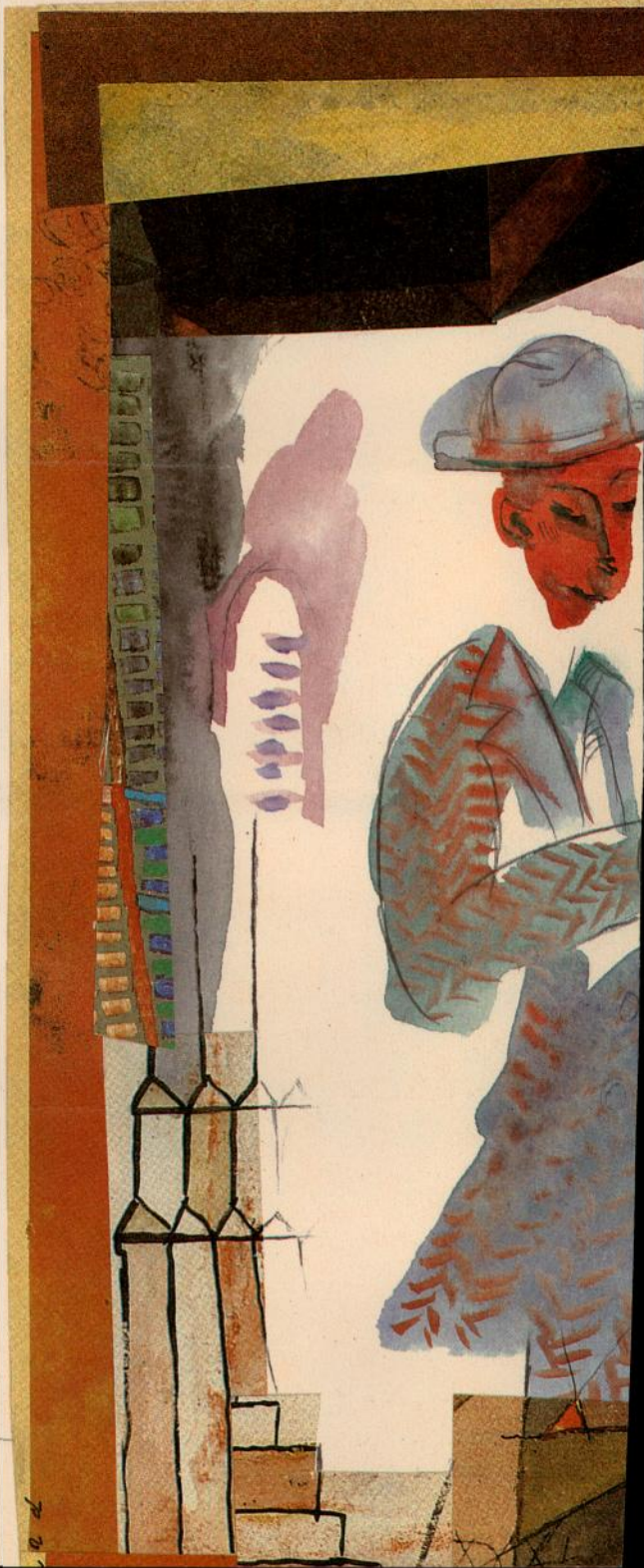




# WINE PARADE

Se la classifica dei più grandi vini italiani ha riservato sorprese, quella dei produttori non è stata da meno. Al vertice compaiono molti vini e produttori famosi ma accanto ad essi figurano anche dei piccoli, in alcuni casi piccolissimi, produttori, quasi sconosciuti al grande pubblico, ai quali si devono alcuni dei più interessanti esperimenti enologici degli ultimi anni. Primo assoluto Angelo Gaja da Barbaresco. Le Roi Gaja, come lo chiamano in Francia, uno dei profeti del vino italiano nel mondo. Ma già al secondo posto ecco una sorpresa, rappresentata da Vittorio Puiatti e dai suoi grandi bianchi friulani. Puiatti è un produttore che o viene amato o viene detestato. Non possiede vigneti e compra tutte le uve, ma quasi sempre riesce a

proporre una vasta gamma di bianchi semplicemente eccezionali. Terzo Maurizio Zanella di Ca' del Bosco, il re degli spumanti italiani, con la sua cantina megagalattica di Erbusco, in Franciacorta, vicino Brescia. Beppe Colla della Prunotto, cantina di recente acquistata dagli Antinori, si colloca al quarto posto in virtù di una gamma di rossi langaroli di livello super. Si torna in Friuli, nel Collio, con il quinto classificato, Josko Gravner, viticoltore "carismatico", che mette nei suoi vini anche un po' della sua anima. Sesto è il marchese Niccolò Incisa della Rocchetta, il migliore dei "monoproduttori", con la sua Tenuta San Guido e il suo grande Sassicaia di Bolgheri. Silvio Jermann con i suoi personalissimi bianchi friulani è settimo, davanti al langarolo Elio Altare, all'altoatesino Alois Lageder e al profeta del Brunello di Montalcino Gianfranco Soldera, proprietario dell'azienda Case Basse. Questi i "top ten" ai quali dedichiamo le dieci schede che seguono.





7

**Moscato  
Bricco Quaglia  
Giuseppe Rivetti**

Mai un grande vino è stato sottovalutato/bistrattato dai wine writers di casa nostra e non, come il Moscato d'Asti. Anche se in gran parte l'atteggiamento tiepido è stato ampiamente giustificato da una qualità non proprio esaltante degli spumanti che in occasione delle feste comandate invadono gli scaffali di bar, supermercati ed enoteche ormai da tempo una nutritissima schiera di piccoli produttori offre del Moscato "naturale" di qualità eccezionale. I Rivetti di Castagnole Lanze sono stati gli antesignani di un moscato profumatissimo, tanto fragrante quanto sapido, un vino veramente unico. Il Moscato Bricco Quaglia [in buona compagnia con gli altri cru Lapasot, Bianco-spino, San Rumu, Muscatel Vej] ha fatto scuola e ha contribuito a rilanciare un vino che molti ci invidiano.

via Annunziata, 33  
Castagnole Lanze [CN]  
tel. 0141/877396

8

**Flaccianello  
della Pieve  
Tenuta Fontodi**

Il Flaccianello è sicuramente uno dei migliori vini italiani degli anni Ottanta. È ottenuto da uve sangiovese allevate nei vigneti di proprietà a Panzano, una delle località chiantigiane ad altissima vocazione vitivinicola, e affinato in barrique di rovere francese. Il vino è nato dall'incontro di Marco e Giovanni Manetti con Franco Bernabei, uno degli enologi ai quali si deve il merito di aver esaltato al massimo grado le possibilità del vitigno toscano per eccellenza, il sangiovese. Lo standard qualitativo del Flaccianello della Pieve, anche nelle annate meno felici come l'87, è sempre stato di altissimo livello. Questa costanza produttiva non solo del Flaccianello ma dell'intera gamma aziendale [un'altra perla di Fontodi da non dimenticare è la Riserva di Chianti Classico Vigna del Sorbo] ha fatto sì che l'azienda godesse sin dagli inizi dell'unanime consenso di esperti e di consumatori sia in Italia sia all'estero. L'eleganza e la concentrazione innata dei vini di Panzano hanno trovato in Fontodi e nel Flaccianello degli interpreti eccezionali che hanno saputo coniugare professionalità e passione.

via Chiantigiana  
Panzano [FI]  
tel. 055/852005

9

**Cervaro della Sala  
Castello della Sala**

Il Cervaro nell'arco di poche vendemmie ha conquistato una posizione di assoluto prestigio tra i vini bianchi di qualità. I primi esperimenti risalgono al 1982 ma solo nel 1985 la messa a punto dell'uvaggio è stata considerata definitiva. Infatti da questa annata scompare definitivamente il pinot bianco in favore di una maggiore presenza di chardonnay [70/80%] ferma restando la presenza del grechetto in percentuale variabile [20/30%]. Sempre dal 1985 la fermentazione avviene nelle piccole botti di rovere francese; in tutto la permanenza del vino in legno si protrae per circa 6 mesi prima dell'imbottigliamento. Le caratteristiche del Cervaro della Sala sono quelle di un vino complesso e concentrato, di grande eleganza e molto persistente. Va ricordato che il Castello della Sala, la tenuta umbra degli Antinori diretta da Renzo Cotarella, dopo essere stato per molto tempo una sorta di "laboratorio all'aperto" da qualche anno sta mettendo a frutto i risultati delle sperimentazioni su vini e vitigni: i risultati sono estremamente lusinghieri e vini quali il Borro, il Muffato e l'ultimo nato il Pinot Nero Vigneto Consola, affiancano degnamente il Cervaro della Sala.

loc. Sala  
Ficulle [TR]  
tel. 0763/86051

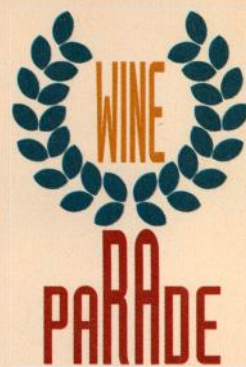
10

**Tignanello  
Marchesi L. & P. Antinori**

Nato dalle intuizioni di Piero Antinori e dall'abilità professionale di Giacomo Tachis, il Tignanello prende il nome dall'omonima vigna, di proprietà dei marchesi Antinori, ubicata nel comune di S. Casciano Val di Pesa [FI] in località Mercatale. La riscossa del vino toscano è partita da qui alla fine degli anni Settanta quando per la prima volta fu messo sul mercato un vino che abbinava il più importante vitigno toscano, il sangiovese con il cabernet franc e il cabernet sauvignon, due varietà che qualche anno dopo avrebbero avuto una larga diffusione in tutta la regione. L'altra novità di rilievo è che fu il primo vino prodotto in quantitativi ragguardevoli [attualmente il Tignanello è "tirato" in quasi 500.000 esemplari] ad essere passato in barrique di rovere. L'effetto sul mercato fu dirompente: lo stile di questo vino con un'accentuazione di un elegantissimo profumo di legno e di vaniglia, ancora poco usuale, conquistò rapidamente l'unanime consenso costringendo l'azienda a intensificare sempre più la produzione. Nonostante la crescita quantitativa sia stata esponenziale lo standard qualitativo si è sempre mantenuto su livelli elevatissimi. L'essere riusciti a coniugare quantità e qualità - è uno dei motivi del successo italiano e internazionale del Tignanello - è un risultato ancora troppo poco valutato dalla pubblicistica nostrana, in molti casi ancorata a un'acritica accettazione del modello "piccolo è bello".

p.zza degli Antinori, 3  
Firenze  
tel. 055/23595

no. Ma tanti altri sono le cantine e i produttori che meriterebbero i complimenti per ciò che hanno saputo fare in questi anni. Alcuni non sono fra i primissimi perché nei primi anni di Guida o non li conoscevamo ancora, o non avevano ancora raggiunto i livelli qualitativi attuali. Pensiamo, ad esempio, alla Fattoria di Felsina [25], ai Venica [28], a Vecchie Terre di Montefili [40], a Giovanni Conterno [42], cantine "bicchieratissime" ma solo negli ultimi due o tre anni. Poi non possiamo non sottolineare come per una manciata di centesimi di punto non abbiano trovato spazio fra i "top ten" aziende come quella di Mario Schiopetto in Collio [11], come la modernissima Banfi di Montalcino [12], come l'Abbazia di Rosazzo [13] sulle dolci alture



dei Colli Orientali del Friuli o come l'ultracentenaria e ultrafamosa Antinori [14], regina del Chianti Classico e dintorni. Ci si potrebbe poi fermare sui grandi nomi dell'enologia italiana, scoprendo così che i Tenimenti Ruffino [23] sono decisamente in alto, così come la Melini [38]; e ancora che la Ferrari, quella degli spumanti, ovviamente, non va oltre il 58° posto, che la Duca di Salaparuta, quella del Corvo, è al 76° posto, che non è male per una grande cantina siciliana e che i Biondi Santi del Greppo di Montalcino, i più famosi produttori di Brunello, sono solo al numero 68 della nostra classifica. Corsi e ricorsi, ma anche cicli aziendali, storie di vini ma anche di uomini, di famiglie, di annate. Il tutto condensato in cifre curiose, forse un po' aride, sicuramente soggettive, ma interessanti per chi, come noi, oltre a scrivere e a giudicare, cerca di essere annoverato fra coloro che amano il vino e i suoi protagonisti.

# Cantine grandi firme

# I cento produttori



<b>1</b>	<i>Gaja</i>	PIEMONTE	<b>3,26</b>
<b>2</b>	<i>Puiatti</i>	FRIULI	<b>3,12</b>
<b>3</b>	<i>Ca' del Bosco</i>	LOMBARDIA	<b>3,10</b>
<b>4</b>	<i>Prunotto</i>	PIEMONTE	<b>2,94</b>
<b>5</b>	<i>Gravner</i>	FRIULI	<b>2,83</b>
<b>6</b>	<i>Tenuta San Guido</i>	TOSCANA	<b>2,82</b>
<b>7</b>	<i>Jermann</i>	FRIULI	<b>2,80</b>
<b>8</b>	<i>Altare</i>	PIEMONTE	<b>2,79</b>
<b>9</b>	<i>Lageder</i>	ALTO ADIGE	<b>2,79</b>
<b>10</b>	<i>Case Basse</i>	TOSCANA	<b>2,73</b>
<b>11</b>	<i>Schiopetto</i>	FRIULI	<b>2,73</b>
<b>12</b>	<i>Banfi</i>	TOSCANA	<b>2,68</b>
<b>13</b>	<i>Abbazia di Rosazzo</i>	FRIULI	<b>2,63</b>
<b>14</b>	<i>Antinori</i>	TOSCANA	<b>2,61</b>
<b>15</b>	<i>Castello di Ama</i>	TOSCANA	<b>2,59</b>
<b>16</b>	<i>Bellavista</i>	LOMBARDIA	<b>2,59</b>
<b>17</b>	<i>Bruno Giacosa</i>	PIEMONTE	<b>2,58</b>
<b>18</b>	<i>Valentini</i>	ABRUZZO	<b>2,56</b>
<b>19</b>	<i>Aldo Conterno</i>	PIEMONTE	<b>2,55</b>
<b>20</b>	<i>Isole e Olena</i>	TOSCANA	<b>2,53</b>
<b>21</b>	<i>Ceretto</i>	PIEMONTE	<b>2,52</b>
<b>22</b>	<i>Maculan</i>	VENETO	<b>2,52</b>
<b>23</b>	<i>Tenimenti Ruffino</i>	TOSCANA	<b>2,51</b>
<b>24</b>	<i>Paolo Scavino</i>	PIEMONTE	<b>2,50</b>
<b>25</b>	<i>Fattoria di Felsina</i>	TOSCANA	<b>2,48</b>
<b>26</b>	<i>Sandrone</i>	PIEMONTE	<b>2,47</b>
<b>27</b>	<i>Fontodi</i>	TOSCANA	<b>2,44</b>
<b>28</b>	<i>Venica &amp; Venica</i>	FRIULI	<b>2,40</b>
<b>29</b>	<i>Vie di Romans</i>	FRIULI	<b>2,38</b>
<b>30</b>	<i>Istitut Agricole Regional</i>	VALLE D'AOSTA	<b>2,37</b>
<b>31</b>	<i>Monte Vertine</i>	TOSCANA	<b>2,36</b>
<b>32</b>	<i>Ronco del Gnemiz</i>	FRIULI	<b>2,36</b>
<b>33</b>	<i>Scarpa</i>	PIEMONTE	<b>2,35</b>
<b>34</b>	<i>Frescobaldi</i>	TOSCANA	<b>2,35</b>





35	Masi	VENETO	2,34
36	Dorigo	FRIULI	2,33
37	Villa Cilnia	TOSCANA	2,31
38	Melini	TOSCANA	2,30
39	Cavalleri	LOMBARDIA	2,30
40	Vecchie Terre di Montefili	TOSCANA	2,29
41	Rivetti	PIEMONTE	2,29
42	Giovanni Conterno	PIEMONTE	2,27
43	Castello di Rampolla	TOSCANA	2,26
44	Domenico Clerico	PIEMONTE	2,20
45	Caudrina	PIEMONTE	2,19
46	Di Mauro	LAZIO	2,18
47	Avignonesi	TOSCANA	2,18
48	Quintarelli	VENETO	2,17
49	Livon	FRIULI	2,17
50	Castello della Sala	UMBRIA	2,16
51	Anselmi	VENETO	2,15
52	Volpe Pasini	FRIULI	2,14
53	Bindella	TOSCANA	2,13
54	Baldi di Castelluccio	EMILIA ROMAGNA	2,13
55	Vietti	PIEMONTE	2,12
56	Villa Russiz	FRIULI	2,11
57	Spumante Ferrari	TRENTINO	2,10
58	D'Angelo	BASILICATA	2,10
59	San Leonardo	TRENTINO	2,09
60	Livio Felluga	FRIULI	2,08
61	Colterenzio	ALTO ADIGE	2,08
62	Fonterutoli	TOSCANA	2,07
63	Kante	FRIULI	2,07
64	Mastroberardino	CAMPANIA	2,07
65	Borgo del Tiglio	FRIULI	2,05
66	Giuseppe Mascarello	PIEMONTE	2,05
67	Cisa Asinari	PIEMONTE	2,05
68	Il Greppo - Biondi Santi	TOSCANA	2,04

La classifica delle 100 cantine top è stata redatta tenendo presente una serie di parametri. Il primo, quello che è poi risultato il più determinante è stato il quoziente fra il numero totale dei "bicchieri" [i bicchieri, nella Guida, sintetizzano il punteggio che ciascun vino ha ottenuto in degustazione; si va da un minimo di uno a un massimo di tre, a seconda del grado di eccellenza raggiunto] che ogni azienda ha conseguito nelle sei edizioni, e il numero di vini che hanno meritato l'inserimento nelle varie edizioni della Guida ai Vini d'Italia. Questo sistema, però, pur rappresentando un indubbio punto di riferimento, rischiava di privilegiare troppo quelle cantine che producevano una sola tipologia di vino o che entravano in Guida con un solo vino fra tutti quelli che producevano. Era, insomma, un modo per estremizzare il concetto di qualità, premiando in modo molto netto i monoprodotti o i soli vini di punta, senza dare il giusto valore a quelle cantine che propongono gamme di prodotti più vaste ma che risultano anche molto affidabili con una larga serie di vini. Perciò abbiamo messo in essere un sistema di compensazione. Abbiamo cioè sommato il numero totale dei vini che ogni singola azienda ha fatto entrare in Guida con il totale dei bicchieri assegnati, dividendo il tutto per 100. Il risultato finale è perciò un coefficiente che tiene conto sia della qualità in senso assoluto, sia della quantità dei vini che ogni singola azienda è riuscita a "piazzare" in Guida. Il problema dei "pari merito" è stato risolto tenendo conto del numero dei vini con "tre bicchieri" [il nostro punteggio massimo] ottenuto nei sei anni.



**posizione in classifica**



**nome dell'azienda produttrice**



**regione di appartenenza**



**coefficiente numerico=**

$\frac{\text{tot. bicchieri}}{\text{tot. n. vini}} + \frac{\text{tot. bicchieri} + \text{tot. n. vini}}{100}$



posizione in classifica



nome dell'azienda produttrice



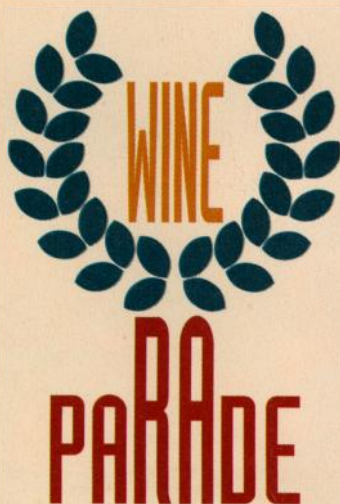
regione di appartenenza



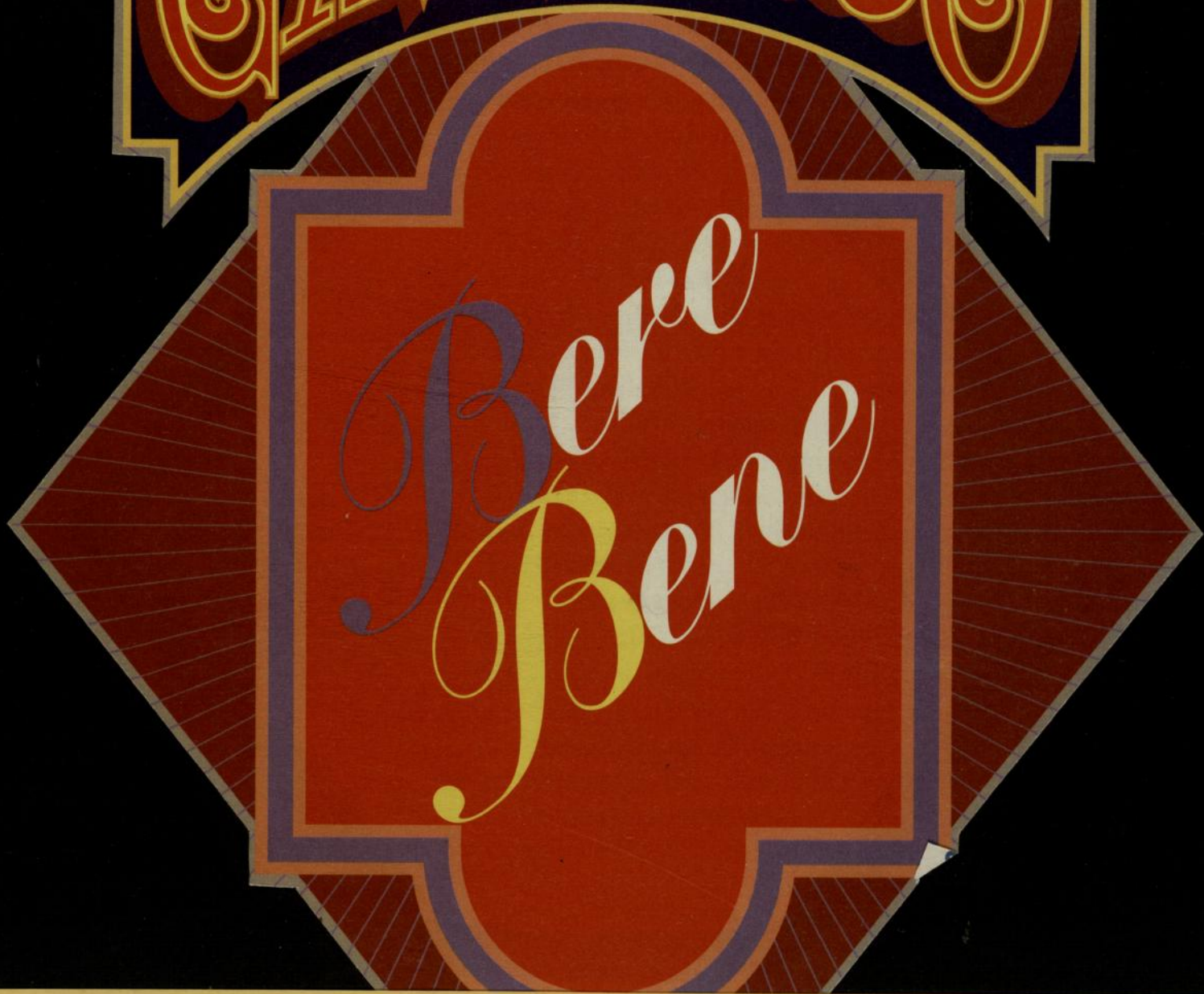
coefficiente numerico=

$\frac{\text{tot. bicchieri}}{\text{tot. n. vini}} + \frac{\text{tot. bicchieri} + \text{tot. n. vini}}{100}$

69	Hofstätter	ALTO ADIGE	2,03
70	Ratti	PIEMONTE	2,02
71	Villa Simone	LAZIO	2,02
72	Marcarini	PIEMONTE	2,01
73	Poliziano	TOSCANA	2,00
74	Vecchio Samperi	SICILIA	1,99
75	Vigne dal Leon	FRIULI	1,99
76	Duca di Salaparuta	SICILIA	1,97
77	Cantina Sociale di Terlano	ALTO ADIGE	1,97
78	Càvit	TRENTINO	1,96
79	Chiarlo	PIEMONTE	1,95
80	Russiz Superiore	FRIULI	1,95
81	Pojer e Sandri	TRENTINO	1,92
82	Cascina Feipu	LIGURIA	1,90
83	Capezzana	TOSCANA	1,90
84	Braida	PIEMONTE	1,89
85	Taurino	PUGLIA	1,89
86	Cornaletto	LOMBARDIA	1,89
87	Terre Rosse	EMILIA ROMAGNA	1,86
88	Bricco Mondalino	PIEMONTE	1,86
89	Pio Cesare	PIEMONTE	1,85
90	Fattoria del Cerro	TOSCANA	1,83
91	Cherchi	SARDEGNA	1,82
92	Teruzzi e Putbod	TOSCANA	1,82
93	Carmignani	TOSCANA	1,82
94	Regaleali	SICILIA	1,81
95	Allegrini	VENETO	1,80
96	La Viarte	FRIULI	1,79
97	Monsanto	TOSCANA	1,78
98	D'Ambra	CAMPANIA	1,77
99	La Castellada	FRIULI	1,77
100	Radikon	FRIULI	1,76



**GAMBERO ROSSO**

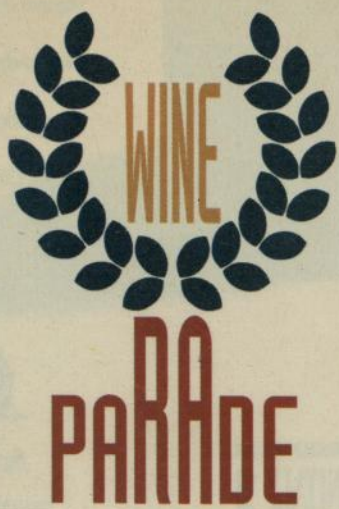


**VINI E PRODUTTORI: LA CLASSIFICA DEI PRIMI 100 IN ITALIA**

**ANNO 2 N.15**

**L. 6500**

**APRILE 1993**



# Calici

# eccellenti

di Andrea Gabrielli

## I cento vini

Posizione in classifica	Nome del vino	Nome dell'azienda produttrice	Regione di appartenenza	Somma dei bicchieri che il vino ha ottenuto nelle 6 edizioni della Guida	Prezzo del vino in enoteca	Quante volte i "tre bicchieri"	Numero delle presenze nella Guida dei vini
35	COLLIO SAUVIGNON	Venica & Venica	FRIULI	11	16.000	2	5
36	CHARDONNAY	Ronco del Gnemiz	FRIULI	11			5
37	BAROLO	G. Conterno					5
38	AMARONE MAZZANO						5
39	CHIANTI CLASSICO RIS. LA SEMINARA						5
40	ANGHELI						6
28	FRANCIACORTA CRÉMANT		LOMBARDIA	12	41.000	2	5
64	MAURIZIO ZANELLA	Ca' del Bosco	LOMBARDIA	10	50.000	2	5
93	FRANCIACORTA BRUT	Ca' del Bosco	LOMBARDIA	9	33.000	-	5
99	FRANCIACORTA DOSAGE ZERO	Ca' del Bosco	LOMBARDIA	9	33.000	-	5
95	CHARDONNAY	Ca' del Bosco	LOMBARDIA	9	55.000	-	6
							5
				11	37.000	1	5
			LOMBARDIA	11	38.000	1	6
	Bellavista		LOMBARDIA	11	38.000	1	6
	Altare		PIEMONTE	11	46.000	1	5
	FRASCATI SANTA TERESA	Fontana Candida	LAZIO	11	7.400	-	6
54	FRASCATI VILLA SIMONE	Villa Simone	LAZIO	11	8.500	-	6
55	MOSCATO D'ASTI	Caudrina	PIEMONTE	11	10.000	-	6
56	BRICCO DELL'UCCELLONE	Braida	PIEMONTE	11	38.000	-	6
57	VALEO	Odoardi	CALABRIA	11	40.000	-	6



posizione in classifica



nome del vino



nome dell'azienda produttrice



regione di appartenenza



somma dei bicchieri che il vino ha ottenuto nelle 6 edizioni della Guida



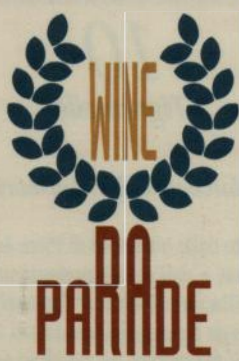
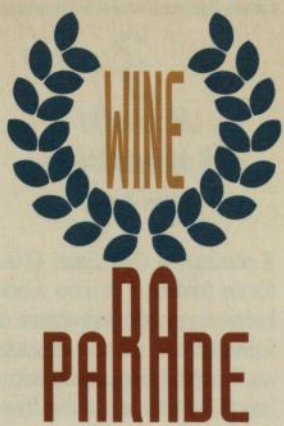
prezzo del vino in enoteca



quante volte i "tre bicchieri"



numero delle presenze nella Guida dei vini



Se la classifica dei più grandi vini italiani ha riservato sorprese, quella dei produttori non è stata da meno. Al vertice compaiono molti vini e produttori famosi ma accanto ad essi figurano anche dei piccoli, in alcuni casi piccolissimi, produttori, quasi sconosciuti al grande pubblico, ai quali si devono alcuni dei più interessanti esperimenti enologici degli ultimi anni. Primo assoluto Angelo Gaja da Barbaresco. Le Roi Gaja, come lo chiamano in Francia, uno dei profeti del vino italiano nel mondo. Ma già al secondo posto ecco una sorpresa, rappresentata da Vittorio Puiatti e dai suoi grandi bianchi friulani. Puiatti è un produttore che o viene amato o viene detestato. Non possiede vigneti e compra tutte le uve, ma quasi sempre riesce a

proporre una vasta gamma di vini.

Terzo Maurizio Zanella di Ca' del Bosco, il re degli spumanti italiani, con la sua cantina megagalattica di Erbusco, in Franciacorta, vicino Brescia.

Superata dagli Antinori, si colloca al quarto posto in virtù di una gamma di rossi langaroli di livello super. Si torna in Friuli, nel Collio, con il quinto classificato, Josko Gravner, viticoltore "carismatico", che mette nei suoi vini anche un po' della sua anima. Sesto è il marchese Nicolò Incisa della Rocchetta, il migliore dei "monoproduttori", con la sua Tenuta San Guido e il suo grande Sassicaia di Bolgheri. Silvio Jermann con i suoi personalissimi bianchi friulani è settimo, davanti al langarolo Elio Altare, all'altoatesino Alois Lageder e al profeta del Brunello di Montalcino Gianfranco Soldera, proprietario dell'azienda Case Basse. Questi i "top ten" ai quali dedichiamo le dieci schede che seguono.

# Cantine grandi firme

di Daniele Cernilli

70



# I cento produttori

posizione in classifica

nome dell'azienda produttrice

regione di appartenenza

coefficiente numerico =  $\frac{\text{tot. bicchieri}}{\text{tot. n. vini}} + \frac{\text{tot. bicchieri} + \text{tot. n. vini}}{100}$

				
1	Gaja			
3	Ca' del Bosco		LOMBARDIA	3,10
6	Tenuta San Guido		TOSCANA	2,83
7	Jermann		FRIULI	2,82
8	Altare		PIEMONTE	2,80
9	Lageder		ALTO ADIGE	2,79
10	Case Basse		TOSCANA	2,79
11	Schiopetto		TOSCANA	2,73
12	Banfi		FRIULI	2,73
13	Abbazia di Rosazzo		TOSCANA	2,68
14	Antinori		FRIULI	2,63
15	Castello di Ama		TOSCANA	2,61
16	Bellavista		TOSCANA	2,59
17	Bruno Giacosa		LOMBARDIA	2,59
18	Valentini		PIEMONTE	2,58
			ABRUZZO	2,56

Dieci mini racconti dedicati alle cantine "top ten" della nostra Wine Parade. Sono i profili delle aziende e soprattutto dei personaggi che si sono assicurati le posizioni di vertice in sei anni di presenza sulla Guida dei Vini d'Italia del Gambero Rosso. Una galleria di ritratti dedicati a quelli che a nostro parere sono

# Autorevoli

stati i migliori produttori di vino che l'italica enologia abbia espresso. Tra di loro c'è un po' di

tutto, dal piccolo viticoltore alla grande griffe vinicola, tutti accomunati da un solo credo: la ricerca della qualità. Un impegno talvolta addirittura superiore ai risultati

# ritratti

economici conseguiti, ma soprattutto un impegno concreto, fatto di quotidianità e di lavoro spesso oscuro fra vigne e botti, molto diverso dalle tante favolette oleografiche così frequenti nella letteratura "vignaiola" nazionale.



3

## Ca' del Bosco

In Champagne ci sono Veuve Clicquot, Edmond Ruinart o Charles Heidsieck, in Italia c'è Maurizio Zanella. La differenza è che le glorie francesi sono del tempo che fu, mentre Zanella è un giovanottone di buona famiglia, divenuto una sorta di eroe contemporaneo della nostra spumantistica. E il paragone non è poi così paradossale. Quei personaggi dei secoli passati hanno fatto conoscere i loro Champagne nel mondo, Zanella sta facendo lo stesso con i suoi spumanti di Franciacorta e ha nobilitato in modo notevolissimo l'immagine della produzione spumantistica italiana sia da noi che all'estero. E pensare che non saranno quindici anni che ha cominciato. Lui, rampollo di una ricca famiglia lombarda, con l'hobby del vino, uno sul quale nessuno avrebbe puntato un dollaro bucato, si è rivelato un manager lucido e capace, ma senza quegli eccessi di "rampantismo" così comuni in casi analoghi. Og-

gi la sua cantina è uno spettacolo. È persino più bella della maggior parte delle Caves champenoise. I suoi spumanti, dal tradizionale Brut al delicato e fragrante Crémant, dall'elegante Dosage Zero al costoso e nobile Millesimato, sono da annoverare nel Gotha internazionale della loro categoria, anche se in diversi casi la nostra attenzione si è diretta sugli altri vini targati Ca' del Bosco. Il Maurizio Zanella rosso, innanzi tutto, prodotto con cabernet sauvignon e merlot in un classico uvaggio bordolese, e lo Chardonnay "barriquato" che nei primi anni ci sembrava molto legnoso, mentre nelle versioni '88 e '90 è risultato decisamente più convincente. E per Zanella un terzo posto assoluto assegnato con grande soddisfazione.

via Case Sparse, 11  
Erbusco [BS]  
tel. 030/7267196



Abbiamo chiesto a dodici professionisti del settore, italiani ed esteri [giornalisti, enotecari e ristoratori] di stilare una graduatoria dei dieci migliori vini e dei dieci migliori produttori degli ultimi cinque anni. Le tabelle che seguono illustrano i giudizi degli intervistati che in alcuni casi hanno preferito non indicare un preciso ordine di merito considerando sia i vini sia i produttori tutti degni di eguale riconoscimento. A voi il divertimento di confrontare le nostre e le loro opinioni sul mondo del vino di qualità.

# Classifiche a confronto

## Elio e Francesco Mariani

Titolari del ristorante romano "Checchino dal 1887", appassionati di vino, hanno una delle migliori cantine della Capitale.



### I MIGLIORI VINI

Le Pergole Torte '88 • Monta Ventina  
Franciacorta Dosage Zero • Ca' del Bosco  
Vecchio Samperi 30 anni



### I MIGLIORI PRODUTTORI

Antinori

## Cesare Pillon

Giornalista e wine writer è una delle "penne" più attente alle novità del mondo del vino. L'ordine è casuale.



### I MIGLIORI VINI

Barolo Monfortino Ris. '85 • G. Conterno  
Barolo dell'Uccellone '85 • Braida  
Cajani '88 • Tenuta dell'Ornellaia  
Franciacorta Rabaja '85  
Il Tondo '88 • Taurasi  
Vino '85 • Taurasi  
91 • Dorigo



### I MIGLIORI PRODUTTORI

Gaja  
Ceretto  
Lerma

Ca' del Bosco

## Burton Anderson

Giornalista e scrittore statunitense, è un profondo conoscitore del mondo del vino italiano. Non ha indicato un ordine di preferenza.



### I MIGLIORI VINI

Barbaresco Sori San Lorenzo '88 • Gaja  
Barolo Monfortino Ris. '85 • G. Conterno  
Cetinaia '86 • Castello di S. Polo in Rosso  
Chianti Classico '88 • L. Gaja  
Riserva 1860 • Marco d'Amico  
Percarlo '85 • S. Giusto a Rentennano  
Pantelli '88 • Anselmi  
Rocchetta



### I MIGLIORI PRODUTTORI

Marchesi Antinori  
Banfi

Ca' del Bosco

Gaja  
Alois Lageder  
Maculan  
Mario Schiopetto

## Piero e Angelo Solci

Sono i titolari della più famosa enoteca milanese, una delle più importanti d'Italia.



### I MIGLIORI VINI

Tignanello • Antinori  
Sassicaia • Incisa della Rocchetta  
Barolo di Tufo • Mastroberardino  
Barolo Bricco Rocche • Ceretto  
Cajani • Maculan  
Cage Tunina • Jermann  
Cantele Brut • Spumante  
Franciacorta Brut • L. Gaja



### I MIGLIORI PRODUTTORI

Marchesi Antinori  
Gaja  
Lungarotti  
Duca di Salaparuta  
Regaleali

Ca' del Bosco

Il Greppo - Biondi Santi  
Livio Felluga

## Daniel Thomas

Americano, corrispondente dall'Italia della rivista The Wine Spectator, scrive per il bimestrale Ex Vinis. L'ordine è casuale e non di merito.



### I MIGLIORI VINI

Chardonnay '89 • Ca' del Bosco  
Basse  
Barolo Monfortino Ris.  
Vigna L'Apparita '88 • Cantina di Ama  
Darmagi '88 • Gaja  
Barbaresco S. Stefano Riserva  
'88 • B. Giacosa  
Brunello di Montalcino '85 • G. Salvioni  
Percarlo '85 • S. Giusto a Rentennano  
Sassicaia '85 • Incisa della Rocchetta  
Bruno di Rocca '85 • Vecchie Terre di Montefili



### I MIGLIORI PRODUTTORI

Antinori

Ca' del Bosco

## Serena Sutcliffe

Master of Wine, dirige il Wine Department di Sotheby's a Londra. L'ordine è casuale.



### I MIGLIORI VINI

Barolo Monfortino Ris. '85 • Lungarotti  
'85 • Castello di S. Polo in Rosso  
'85 • Tenuta Caparzo  
'85 • Tildin '85 • Gaja  
'85 • Tenuta dell'Ornellaia



### I MIGLIORI PRODUTTORI

Incisa della Rocchetta  
Angelo Gaja

Franciacorta Dosage Zero • Ca' del Bosco

Ca' del Bosco

Museo di Napoli  
Lodovico Antinori  
Giorgio Grai