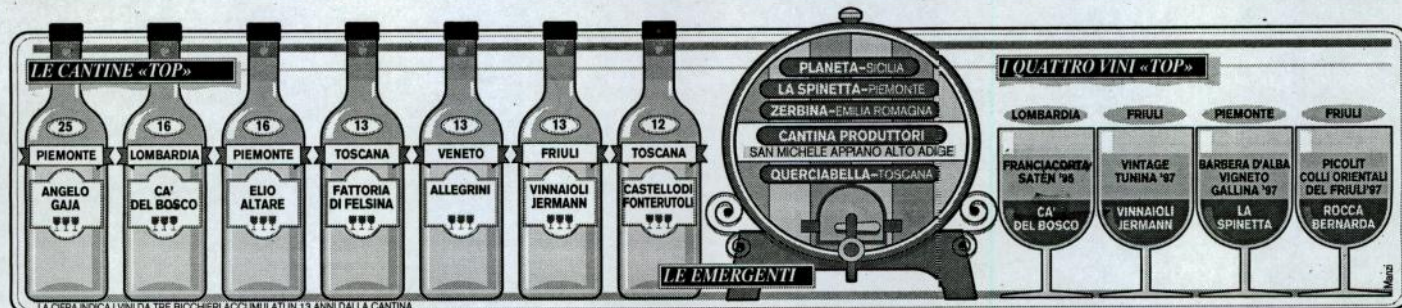


Publicata l'annuale hit parade del "Gambero rosso": la sfida tra le etichette delle due regioni finisce 50 a 37



La prima volta del Piemonte sul trono dei vini migliori

Assegnati i "tre bicchieri": battuta la Toscana

di MARCO TRABUCCO

TORINO — È l'anno del Piemonte e della Barbera. In Langa e Monferrato arrivano quest'anno 59 dei 182 «tre bicchieri», il voto massimo assegnato per l'anno 2000 dalla Guida dei Vini d'Italia di Gambero Rosso e Slow Food (che l'hanno scorso ha venduto 100 mila copie, la metà nelle traduzioni inglese e tedesca). La Toscana, l'altra grande del campionato della bottiglia, è per la prima volta strabattuta: 37 i voti massimi assegnati alle sue cantine. Un trionfo per cui il Piemonte non deve ringraziare i fuoriclasse, il Barolo e il Barbaresco (rispettivamente fermi a sette e otto massimi riconoscimenti), ma la Barbera, appunto, che di tre bicchieri ne ottiene 17.

Piemonte, dunque, sopra tutti, con Angelo Gaja, le roi, a farla ancora da padrone: quattro i suoi vini che ottengono il massimo riconoscimento. Poi la Toscana, i grandi bianchi del Friuli e dell'Alto Adige (che si aggiudica il titolo di cantina dell'anno con la Cantina Sociale di San Michele Appiano), la crescita dell'Emilia Romagna e poi il Sud: la Sicilia (con sei vini da tre bicchieri), la Campania (4) e la Puglia (3, ed è la grande rivelazione).

«Un sorpasso atteso», spiega Giorgio Pinchiorri dell'Enoteca Pinchiorri il ristorante di Firenze che ha una delle cantine più ricche del mondo. «Il Piemonte viene da una serie di annate favorevoli, il '96 per il Barbaresco e il '97, eccezionale per le Barbera. Per la Toscana sono stati anni più difficili. Io stesso, che investo miliardi in vino, per questi millesimi ho privilegiato il Piemonte. In attesa del '99 che sarà invece straordinario in Toscana». Pinchiorri continua: «La Barbera è sempre stato un grande vino coltivato un po' dappertutto, non solo in Italia. Anch'io, nel 2001, uscirò con una Barbera prodotta qui in Toscana. Una regione che non è in crisi, anche se in alcune zone, a Montepulciano e Montalcino, qualche produttore si è un po' addormentato».

Giuseppe Mazzacolin è il manager della Fattoria di Felsina, la più stellata cantina toscana: «Il successo della Barbera è importante perché

promuove a livello internazionale non solo il vino italiano, ma un vitigno autoctono, minore. E poi è un vino moderno, di grande armonia, capace di avvicinare i giovani ai prodotti di qualità. Così come sono contento della crescita del Sud Italia. Noi in Toscana, continua, abbiamo avuto qualche annata meno importante. Ma non c'è crisi, anzi».

Giorgio Rivetti, della Spinetta di Castagnole Lanze, in provincia di Asti, è il nuovo grande del Piemonte: tre vini con il massimo dei voti e la Barbera Vigneto Gallina, migliore rosso dell'anno. «Un tempo contava solo la quantità di prodotto. Adesso facciamo una rigorosa selezione in vigna: da 100-120 quintali di uva per ettaro siamo

passati a 30, 35. La tecnica in cantina è migliorata. E viene fuori tutto il potenziale della Barbera». «Come mai tutte queste barbere ai vertici, proprio oggi?», si chiede invece Donato Lanati, enologo piemontese che lavora per cantine di ogni parte di Italia. «Intendiamoci, la Barbera è un grande vino. Ma credo che la scelta della guida sia, prima di tutto, una scelta politica ed economica: si è voluto aprire un mercato importante, la Barbera ha una potenzialità di produzione di 60 milioni di bottiglie l'anno quando il Barolo e il Brunello arrivano a cinque o sei. Le guide hanno avuto un ruolo importante nella diffusione del vino, ma oggi condizionano troppo consumatori e produttori».

La classifica del Duemila

Nelle tabelle, il risultato della guida dei Vini d'Italia divisa per regioni. In evidenza anche le migliori cantine produttrici, quelli che gli esperti considerano gli emergenti e i quattro vini top di quest'anno

TRE BICCHIERI

PIEMONTE	50	35	26
TOSCANA	37	35	29
FRIULI VENEZIA GIULIA	20	19	16
ALTO ADIGE	15	10	9
VENETO	15	16	13
LOMBARDIA	7	9	4
EMILIA ROMAGNA	6	5	2
SICILIA	6	5	1
UMBRIA	5	3	3
CAMPANIA	4	2	1
MARCHE	4	2	4
TRENTINO	4	3	4
PUGLIA	3	1	0
ABRUZZO	2	2	2
SARDEGNA	2	3	3
LAZIO	1	1	1
VALLE D'AOSTA	1	0	0
CALABRIA	0	1	0

L'IRRISISTIBILE ASCESA DELLA BARBERA BOTTIGLIA PROLETARIA

di GIANNI MURA

NON è proprio come se lo scudetto l'avesse vinto il Lecce, perché il Piemonte, sia pur preceduto dalla Toscana, era di fascia alta. E' come se lo scudetto lo vincessero la Juve con i gol decisivi di Birindelli, Pessotto, Tudor, Tacchinardi Giuliano e Bichini. Il balzo in avanti del Piemonte nella classifica dei tre bicchieri del Gambero rosso (da 35 pari a 50-37) nasce da un massiccio apporto del vitigno Barbera, praticamente un terzo del totale: 17 etichette.

La Barbera è un vino proletario, robusto spesso e spigoloso per via di alta acidità e scarsi tannini, un tandem che sembrava proibire armonie rotonde e potenti velluti. Niente da spartire con l'aristocratica piemontese, Barolo e Barbaresco, i nobili figli del Nebbiolo. La Barbera è stata a lungo un mediocre passepartout, perfino in bianco l'hanno vinificata, non solo nelle versioni più note, leggere e mosca, forte e ferma. Sarà il caso, adesso, di ricordare che su molte bottiglie che ammazzarono o resero ciechi diversi bevitori l'etichetta diceva Barbera. Era il 1986.

Ricordo che un produttore di Rocchetta Tanaro comprò una pagina sulla Stampa e ci fece scrivere, semplicemente, Viva la Barbera. Si chiamava Giacomo Bologna, aveva tanti amici, me compreso, sapeva di vino e di tante altre cose. La strada che ha portato a questi 17 tre bicchieri l'ha aperta lui. Il Bracco dell'Uccellone, prima Barbera piemontese messa in barrique, fu il segno della riscossa, come se Cenerentola fosse andata a fare spese nei grandi atelier. La Barbera, acquistando tannini dal legno, prendeva toni baroloeggianti, il naso ci trovava spezie e liquorizia, non solo viola e la prevista vaniglia. La Barbera diventava un vino eccellente anche perché fino allora impensabile. Un purosangue, non un cavallo da tiro.

Tutto era nato da un inutile viaggio di Giacomo in Francia, per cercare di piazzare la sua Monella (Barbera mosca, leggera). Rien à faire. Ci restò male e decise di dare un'occhiata in California. Lì, in una cantina nemmeno tra le più famose, vide che avevano 1.200 barrique (lui, una trentina) e telefonò a Anna, sua moglie: «Forse ho un'idea. Oppure è meglio cambiar mestiere». Adesso ci sono Barbera che costano come Baroli, che non si bevono come viene viene ma nei bei bicchieri panciuti. Non escludo che in questa ascesa abbiano influito alcune annate storte di Baroli e Brunelli, capita nelle migliori famiglie, ma la dimostrazione che non ci sono uve di A, B e C. Basta trattarle bene, amarle e rispettarle in vigna e poi in cantina, e questi sono i risultati. E' la storia degli ultimi che diventano primi, è una vita che ce lo sentiamo dire ma ogni tanto succede.



Nella foto la Cantina Sociale di San Michele Appiano



Il record di Gaja: quattro sue etichette con il massimo riconoscimento

In Italia ci sono 110 mila bar, 80 mila ristoranti e 20 mila mense

Pranzi sempre più veloci ma a caccia della qualità

MILANO (m.l.) — Anche a tavola si cambia. Le mutate esigenze determinano trasformazioni in tutti i settori della vita, compresa l'alimentazione, punto centrale delle nostre tradizioni e della nostra attività sociale. Tanto centrale da richiedere un numero impressionante di esercizi: l'Italia è punteggiata dalla confortante presenza di centodiecimila bar (frequentati ogni giorno da venticinque milioni di clienti), ottantamila ristoranti (in cui quotidianamente passano tre milioni e mezzo di persone) e ventimila unità di ristorazione collettiva (per un totale di 500mila pasti al giorno).

Come cambia il rapporto tra clienti e locali sarà spiegato oggi alla Fiera di Vicenza in un convegno su «La ristorazione italiana alle soglie del 2000», una foto di gruppo dell'Italia al ristorante che racconta il nostro comportamento alimentare tra nuove mode e antiche abitudini. Tra i relatori, i titolari di ristoranti con tre stelle Michelin: i coniugi Valazza del Sorriso di Soriso, in provincia di Novara, i Santini del Pescatore di Canneto sull'Oglio (Mantova) e gli Laccarino del Don Alfonso 1890 di Sant'Agata sui due Golfi (Napoli).



Antonio Santini (a)



rino del Don Alfonso 1890 di Sant'Agata sui due Golfi (Napoli).

La Società Atriplex partecipa con profondo cordoglio alla immatura scomparsa della collega

Anna Cellura
Ricordandone le non comuni qualità umane e le esemplari capacità lavorative.
Roma, 3 novembre 1999

ANNIVERSARIO
Nel sesto anniversario della Sua scomparsa, la moglie Valeria, il figlio Vittorio e la famiglia tutta ricordano affettuosamente con immutato dolore.

Mario Cecchi Gori
Domani 5 novembre, alle ore 11.00, sarà celebrata una Messa di suffragio nella Basilica di San Miniato al Monte nel cui cimitero Egli riposa.
Ofisa S.p.A. - V.le Milton, 89
Tel. 499802-3-4-5

Firenze, 4 novembre 1999

ANNIVERSARIO
5/11/1993 5/11/1999
Nel sesto anniversario della scomparsa di

Mario Cecchi Gori
L'Associazione Calcio Fiorentina ricorda la figura del suo amatissimo Presidente.
Ofisa S.p.A. - V.le Milton, 89
Tel. 499802-3-4-5

Firenze, 4 novembre 1999

NECROLOGIE E PARTECIPAZIONI

ACCESSIONE:
TELEFONO NUMERO VERDE
167-019438
ORAIO: 24 ore su 24
FAX: 02/84400600
Tel. (L.N.A.I.) n. verde: 1 8.700