

Gambero Rosso Editore
 Slow Food Arcigola Editore



vinid'Italia 2001



vinid'Italia

LOMBARDIA

La Lombardia del vino cammina veloce sulla via della qualità e della competitività. Nove vini premiati con i Tre Bicchieri sulla Guida dei Vini sono il massimo storico che questa regione ha raggiunto. I vignaioli lombardi, insomma, stanno lavorando duramente per competere con le migliori zone vinicole d'Italia, e per giocare la loro partita nei tornei internazionali. Basta visitare una delle zone classiche per accorgersene. Le cantine si rinnovano continuamente nelle strutture e soprattutto nelle attrezzature, i vecchi vigneti con sistemi espansi o poco votati alla qualità stanno sparendo ormai quasi dappertutto. Enologi e agronomi, un tempo appannaggio di pochi produttori "illuminati", sono figure ormai comuni anche nelle aziende di dimensioni medie e piccole. I risultati di tutto questo lavoro sono evidenti. Si colgono nel bicchiere e noi non abbiamo fatto altro che registrare sulla nostra Guida. La Franciacorta, com'è consueto, guida le classifiche, con ben cinque dei nove riconoscimenti. È un successo meritato ma quasi scontato. In poche zone d'Italia si lavora con altrettanta passione e "accanimento" per raggiungere affermazioni importanti. Al di là del numero dei vini premiati, non si può fare a meno di notare la crescita qualitativa che hanno fatto registrare le aziende della zona. Noi valutiamo i vini con lo stesso criterio da sempre, ma la pioggia dei vini a due bicchieri in Franciacorta testimonia che i vignaioli franciacorti-



ni non tirano a campare ma lottano ogni vendemmia di più per la "pole position". Qualcosa di analogo sta accadendo in Valtellina. Questa zona era tacciata di immobilismo e di attac-

camento alla tradizione nel senso deteriore del termine. In questa edizione raccoglie ben tre riconoscimenti. È un segnale forte, vuol dire che lassù tra le montagne i produttori hanno preso coscienza delle loro grandi potenzialità, ed hanno capito che i traguardi più ambiziosi sono a portata delle loro mani. La ricetta, del resto, è molto semplice, e i valtelinesi la stanno applicando con molta cura: ristrutturazione delle vigne su rigidi criteri qualitativi, gestione tecnicamente attenta delle fermentazioni, maturazioni in legni di buona qualità. Ed eccoci all'Oltrepò Pavese, che quest'anno festeggia il suo primo vino a Tre Bicchieri. Si tratta dell'Oltrepò Pavese Metodo Classico della Monsupello, un'azienda che in questi anni si è impegnata a fondo per raggiungere questo obiettivo, e non solo nel campo delle bollicine. Rispetto allo sterminato potenziale della zona forse non è molto. Ma è un segnale, e molti produttori oltrepadani, siamo sicuri, sapranno ben interpretarlo e raccogliere il guanto della sfida. Il versante orientale della regione, infine, pur non raccogliendo allori mostra di essere una zona competitiva e attenta a quello che succede nel mondo del vino. E molte cantine dimostrano di avere obiettivi ambiziosi a medio termine. Staremo a vedere.

ERBUSCO (BS)

★ CA' DEL BOSCO
 VIA CASE SPARSE, 20
 25030 ERBUSCO (BS)
 TEL. 030/7766111

Anche in quest'edizione della Guida Ca' del Bosco si impone con una serie di vini straordinari, e si conferma stella di prima grandezza dell'enologia italiana, prima ancora che della Franciacorta. Maurizio Zanella, deus ex machina della maison di Erbusco, lavora con passione e dedizione totale, coadiuvato da un comparto tecnico di prim'ordine, dove spicca l'enologo Stefano Cappelli. La Cuvée Annamaria Clementi '93 (segnalata per errore nella griglia della scorsa edizione) ha tutto quello che cerca in un grande Franciacorta: finezza elegante, fruttato, complessità. Il perlage è finissimo, la spuma cremosa; il naso, elegante e ricco, propone sentori schietti di frutta bianca polposa, che sfuma su toni speziati. In bocca ne apprezzerete lo spessore, la complessa armonia, la rotondità, la lunga persistenza e la pulizia del frutto. Straordinario è anche lo Chardonnay '98, una delle migliori annate dal leggendario (e ancora buonissimo) '93. Ha un colore paglierino brillante, sentori di burro, vaniglia, pesca e albicocca mature al naso che si fondono con le delicate nuances fumé del legno nuovo. Ancora Tre Bicchieri. Un traguardo che il Pinèro '98 è arrivato quasi a centrare, confermandosi anch'esso una delle migliori edizioni di sempre. Il Maurizio Zanella della stessa annata ha colore e profumi profondi e intensi, dove i piccoli frutti rossi e neri si fondono con note erbacee e toni boisé, e così ancora il Franciacorta Brut '96, perfettamente bilanciato e ricco nei profumi di lieviti e pain d'épices e nella fresca e morbida componente fruttata. E il resto della gamma non è da meno.

○ Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi '93	☆☆☆	6
○ T. d. F. Chardonnay '98	☆☆☆	6
○ Franciacorta Brut	☆☆	5
○ Franciacorta Brut '96	☆☆	6
○ Franciacorta Brut Rosé	☆☆	6
○ Franciacorta Dosage Zéro '96	☆☆	6
○ Franciacorta Satèn '96	☆☆	6
● Maurizio Zanella '98	☆☆	6
● Pinèro '98	☆☆	6
○ T. d. F. Bianco '99	☆☆	4
● T. d. F. Rosso '98	☆☆	4
○ Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi '91	☆☆☆	6
○ T. d. F. Chardonnay '96	☆☆☆	6