



LA CUCINA ITALIANA

Febbraio 2003
€ 4,00 in Italia

Dal 1929
il mensile
di gastronomia
con la cucina
in redazione



VINO E DINTORNI

GUIDE 2003

È arrivata l'ora del giudizio per vini e vignaioli. Le guide dei vini hanno fatto il loro ingresso in libreria e le votazioni riportate hanno fatto salire (o scendere) le quotazioni delle bottiglie degustate. Non mancano, come sempre, le polemiche. Quando si tratta di scegliere fra una massa di oltre 200 mila etichette diverse, è facile che i critici siano a loro volta... criticati. Soprattutto oggi, che il consumatore è sempre più attento. È anche per questa ragione che alle guide si chiede un sufficiente grado di obiettività e confrontabilità per quanto riguarda i metodi di degustazione utilizzati, i campioni analizzati, le forme di approvvigionamento (bottiglie acquistate in enoteca, chieste ai consorzi o inviate direttamen-

te dal produttore). Di seguito riportiamo le schede sintetiche delle principali guide dei vini del 2003.

Vini d'Italia. Gambero Rosso-Slow Food Editori, € 28,50. Valutati 13336 vini di 1884 cantine; il punteggio assegnato è in bicchieri (da 1 a 3). I degustatori sono 90 riuniti in commissioni d'assaggio e il processo di selezione prevede tre fasi, l'ultima delle quali spetta alla commissione che attribuisce i 3 bicchieri, quest'anno 250 in tutta Italia. Viene indicata la fascia di prezzo ma non le bottiglie prodotte.

Vini d'Italia 2003. Le guide de L'Espresso, € 20. Valutati 14300 vini, 3350 cantine recensite; il punteggio assegnato ai vini è in ventesimi (votazione minima 12), in stelle alle cantine (da 1 a 5). I degu-

statori sono coordinati da Alessandro Masnaghetti, che ha suddiviso la sua guida per regione, per dare un'idea, con un unico colpo d'occhio, delle tipologie e delle varie denominazioni. Sono presi in considerazione anche i vini "bonsai", prodotti in poche migliaia di bottiglie e, da quest'anno, sono individuate sei fasce di prezzo.

Duemilavini 2003. Bibenda editore, € 42. Valutati circa 15000 e 1400 cantine; il punteggio assegnato è in grappoli (da 1 a 5). È la guida dell'Associazione Italiana Sommelier e le degustazioni sono effettuate con i metodi di analisi sensoriale da essa adottati. Per ogni vino è indicato l'uvaggio, il numero di bottiglie prodotte, il costo.

I Vini di Veronelli 2003. Veronelli Editore, € 27.

Valutati 8485 vini, 1911 cantine recensite; il punteggio è assegnato con le stelle (da 1 a 3). La guida è divisa per regioni e di ogni azienda sono fornite proprietà, giorno di visita, ettari vitati... I simboli indicano il numero di bottiglie prodotte, il loro costo, l'affinamento in botte ecc.

Guida dei Vini Italiani 2003. Lm edizioni, € 34. Valutati circa 16510 e 2268 produttori; il punteggio è assegnato in centesimi. Firma la guida Luca Maroni, ideatore della tecnica di degustazione basata sugli "indici di piacevolezza". I vini più interessanti sono anche sottoposti ad analisi chimica. Di ogni campione è riportato il numero di bottiglie prodotte, il costo, l'uvaggio. Completano l'opera 21396 abbinamenti vino-cibo.

TERRE DI FRANCIACORTA ROSSO

Il Terre di Franciacorta "Curtefranca" Ca' del Bosco, è prodotto con uve Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Nebbiolo e Barbera vinificate separatamente. Segue l'assemblaggio e l'affinamento ha luogo in botti di rovere, sia piccole sia grandi, per 15 mesi. Il vino, che possiede 13 gradi alcolici, ha colore rosso rubino intenso; il profumo è un giardinetto di ribes nero, mirtillo, more, confettura, sentori speziati e delicatamente vanigliati; il sapore è morbido, di salda struttura sostenuta da 13 gradi alcolici. Si serve a 16-18 °C per accompagnare anatra, risotto alla cacciatora, formaggi stagionati.

