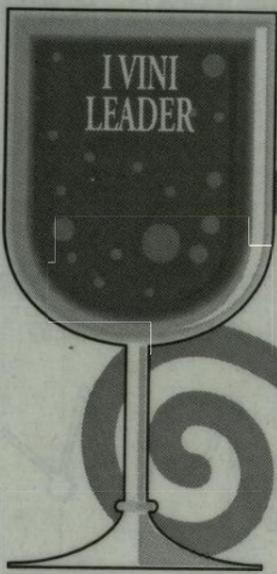


Un vademecum pratico e semplice da consultare, completo di prezzi. Sale la qualità e compaiono regioni un tempo trascurate



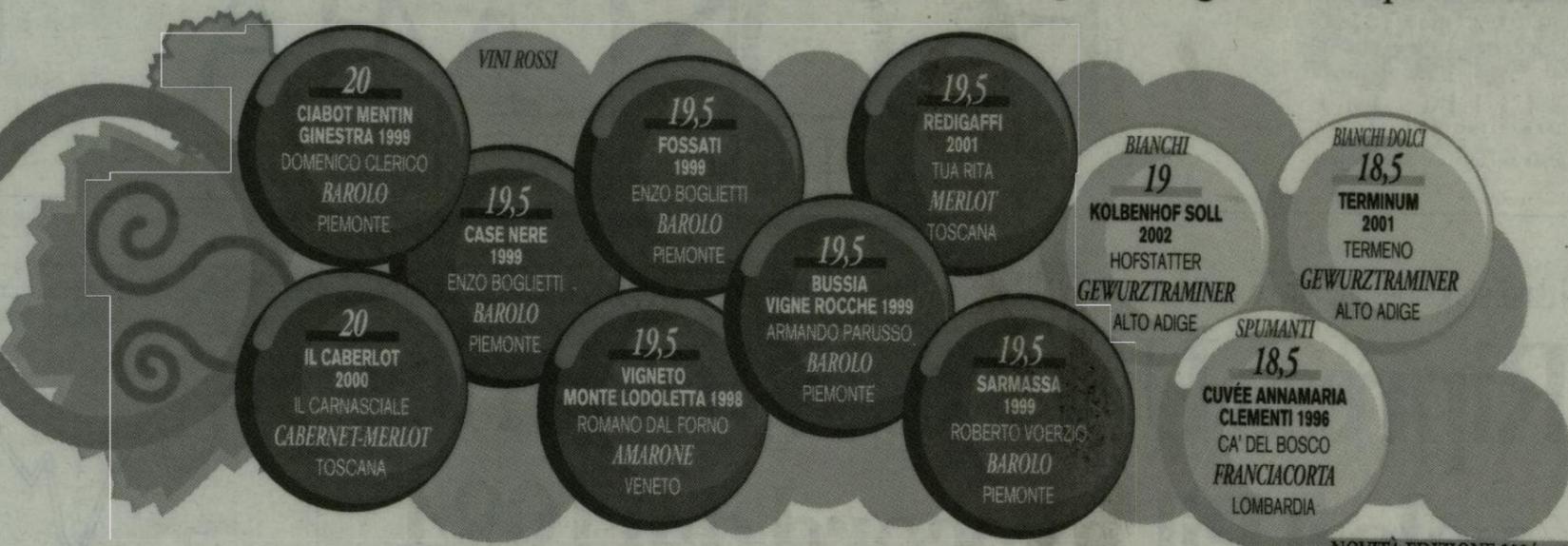
LICIA GRANELLO

FIRENZE — Dicevano un tempo: il re dei vini, il vino dei re. Così, Re Barolo è tornato sul trono, più forte e più bello di prima, nella terza edizione della guida dei vini dell'Espresso, presentata ieri mattina nei saloni ristrutturati dell'affascinante stazione Leopolda.

Cambiato il curatore - Alessandro Masnagheti, in carica nei primi due anni di vita della guida è stato sostituito dal tandem Ernesto Gentili - Fabio Rizzari - resa più morbida e completa la formula, la nuova guida ha dalla sua 14.000 vini testati, di cui 8.200 hanno trovato spazio (e merito) per la recensione.

Varietà e qualità a 360 gradi, insomma, con tutte le coordinate necessarie - incluso il prezzo, atout da non sottovalutare - per scegliere la bottiglia giusta (a seconda dell'occasione, del gusto, dell'affezione a questo o quel territorio, a questo o quel vitigno, etc..) nell'incredibile galassia del vino italiano. Che mai come quest'anno, nel succedersi della presentazione delle diverse guide, fin quasi a metà novembre, premia l'innalzamento ecumenico della qualità media. Dalla Val d'Aosta alla Sicilia, passando per regioni un tempo trascurate dal dio dell'enologia - Basilicata, Abruzzo, la stessa Sardegna - i vini buoni sono una costante diffusa e irrimediabile, che si scelgono i Grandi tradizionali o i Nuovi modaioli, privilegiando barriques o botti grandi, assemblaggi o uve in purezza.

Su tutti, secondogli esperti del-



Grandi Rossi, vince il Barolo anno di stop per i vini bianchi

Nella nuova guida dell'Espresso la pagella di 14 mila bottiglie



SPUMANZI
18,5
CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI 1996
CA' DEL BOSCO
FRANCIACORTA
LOMBARDIA

la guida Espresso, re-
trastato il Barolo. Il
premi conquistati po-
un dato percentuale fel-
ti dello stupore: ben 36
glie premiate con l'Ecc.
(simbolo, 5 bottiglie), su un-
le di 152 supervini. Tale e tan-
strapotere del Gran Piemonte,
da aver ridotto il rivale più nobile
e agguerrito - il Brunello di Mont-
alcino - a soli dieci rappresen-
tanti nella classifica dei top.

Toscana in grande spolvero,
comunque, nel
panorama delle
produzioni:
piazza, infatti
59 produttori
tra i migliori
dell'anno, con-
tro i 49 del Pie-
monte. Colle-
zionano stelle, i
più prestigiosi vignaioli italiani:
11 eletti (con cinque stelle), divisi
ancora una volta tra piemontesi e
toscani, con la vigorosa eccezio-

ne del veneto Romano Dal Forno, padre del miglior Amaro recensito in guida. In quanto ai produttori più premiati, è ancora trionfo sabauda, con Angelo Gaja e Roberto Voerzio in passerella con cinque vini a testa. Tra le regioni meno blasonate, menzione per Puglia e Sicilia si segnalano per l'ottimo rapporto qualità-prezzo che ne caratterizza produzione e offerta.

Cambiati i curatori, invariati i

"paletti" che regolano i giudizi: «La nostra bussola è stata un'onestà ricognizione del legame di un vino con la terra dove nasce, ma anche la sua capacità di esibire carattere, personalità, resistenza all'omologazione allo schema tanto colore - tanto legno - tanta frutta», osservano orgogliosi Gentili e Rizzari. L'altra battaglia enologico-critica riguarda gli estremi della nuova filosofia vini-cola: ipermodernisti contro neo-

pauperisti, ovvero chi usa tutte le tecnologie possibili per arrivare a vini perfetti e ruffiani - anche a costo della poca riconoscibilità - contro i vade-retro a qualsiasi innovazione, convinti che il vino non ha bisogno di supporti di alcun tipo per diventare buono, vero, originale, anche a costo di qualche difetto (non sempre lieve). «Per questo, abbiamo cercato soprattutto di segnalare e premiare i buoni vini, senza fermarci davanti a preconcetti e categorie mentali».

Nel grande giubilo per un settore in crescita costante, per numero di produttori e qualità dei prodotti, una sola, grande nota dolente: la decadenza dei bianchi, presenti nell'elenco dei Grandi in quantità tanto risicata - dodici - da far pensare a un processo irre-

versibile. La speranza è che si tratti solo una crisi di crescita, un po' come successo per i rossi qualche anno fa. Intanto, vale la pena continuare a fare un po' di sano esercizio di abbinamento cibo-vini (bianchi, bollicine, rossi che siano): la guida vi aiuterà anche in questo (grazie a un capitolo monodedicato). Così allenati, affronterete il menu delle feste di fine anno con il piglio del Santo Intenditore. E guai, ovviamente, agli astemi.

NOVITÀ EDIZIONE 2004

14.000

CIRCA I VINI ASSAGGIATI

8.200

I VINI RECENSITI CON INDICAZIONE DEL NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE, DEL PREZZO IN EURO. PER I VINI NON A DENOMINAZIONE DI ORIGINE È INDICATO L'UVAGGIO. TUTTI I VINI CON UN PUNTEGGIO MINIMO DA 16/20 IN SU HANNO UN LORO COMMENTO SPECIFICO

968

"BUONI AFFARI" SEGNALATI DAL PREZZO "IN ROSSO"

1668

CANTINE SEGNALATE CON UNA PROPRIA SCHEDA

152

VINI D'ECCELLENZA, INDICATI CON LE 5 BOTTIGLIE, IN TOTALE CIRCA 2.700.000 BOTTIGLIE

11

I PRODUTTORI DA 5 STELLE

CLASSIFICAZIONE DEI PRODUTTORI IN BASE AL LIVELLO E ALL'AFFIDABILITÀ QUALITATIVA CON SIMBOLI DA UNA A CINQUE STELLE

VALUTAZIONI IN PUNTEGGI IN VENTESIMI E IN FASCE QUALITATIVE CORRISPONDENTI DA UNA A CINQUE BOTTIGLIE



Il rivale del "re" Piemontese, il toscano Brunello di Montalcino perde colpi: soltanto dieci rappresentanti tra i top

L'onesto legame con la terra di nascita è uno dei criteri di valutazione utilizzato, insieme all'originalità