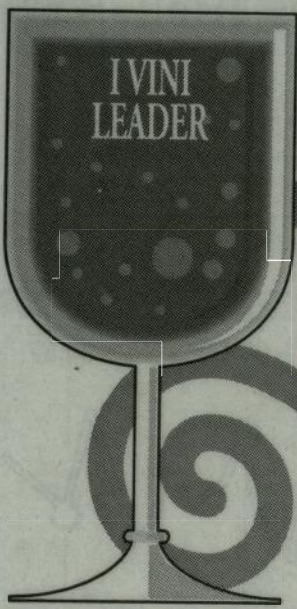


Un vademecum pratico e semplice da consultare, completo di prezzi. Sale la qualità e compaiono regioni un tempo trascurate



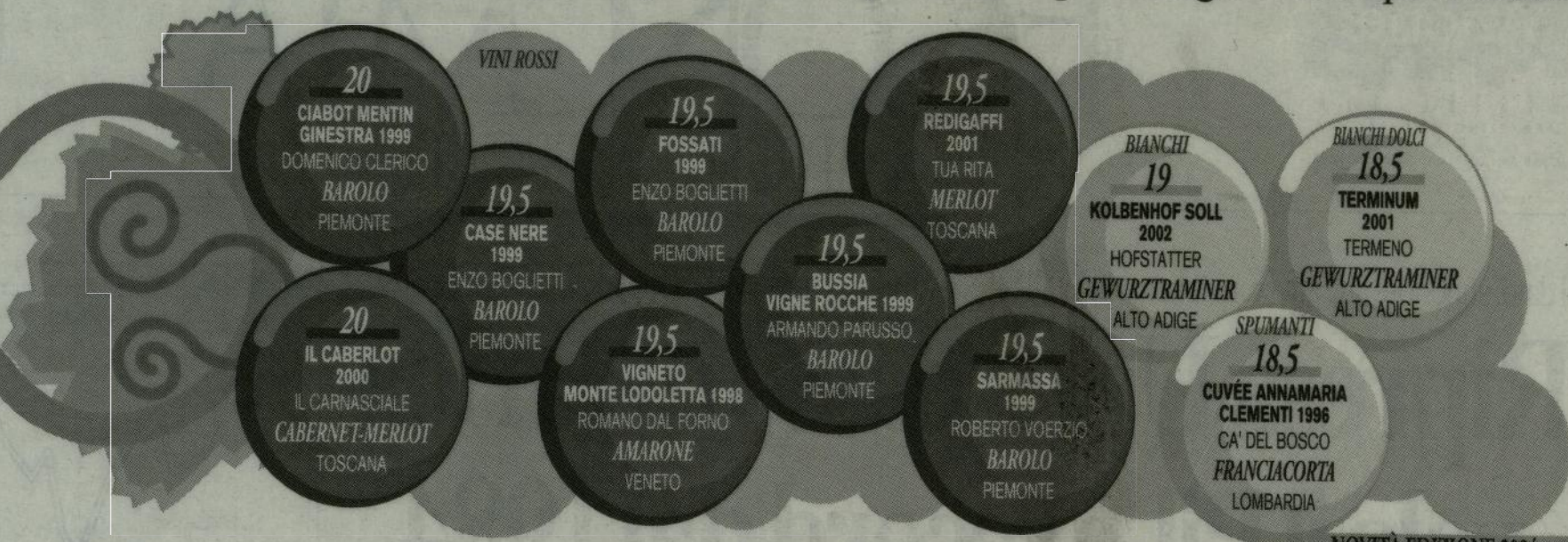
LICIA GRANELLO

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 14mila bottiglie



SPUMANTE
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'Ec-
(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-
ne 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 re-
gioni meno blasonate, menzione
per Puglia e Sicilia si segnalano
per l'ottimo rapporto qualità-
prezzo che ne caratterizza produ-
zione e offerta.

Cambiati i curatori, invariati i

"paletti" che regolano i giudizi:
«La nostra bussola è stata un'one-
sta 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 in-
novazione, convinti che il vino
non ha bisogno di supporti di al-
cun tipo per diventare buono, ve-
ro, originale, anche a costo di
qualche difetto (non sempre lie-
ve). «Per questo, abbiamo cerca-
to soprattutto di segnalare e pre-
miare i buoni vini, senza fermarci
davanti a preconcetti e categorie
mentali».

Nel grande
giubilo per un
settore in cre-
scita costante,
per numero di
produttori e
qualità dei pro-
dotti, una sola,
grande nota do-
lente: 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 trat-
ti solo una crisi di crescita, un po'
come successo per i rossi qualche
anno fa. Intanto, vale la pena con-
tinuare a fare un po' di sano eser-
cizio di abbinamento cibo-vini
(bianchi, bollicine, rossi che sian-
no): la guida vi aiuterà anche in
questo (grazie a un capitolo mo-
nografico). Così allenati, aff-
ronterete il menu delle feste di fi-
ne anno con il piglio del Santo In-
tentore. E guai, ovviamente,
agli astemi.

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

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

