

Speciale Vino

Vendemmia show

15 mila bottiglie degustate. 2 mila cantine testate. La nuova Guida dell'Espresso giudica il panorama italiano del bere bene

di Jacaranda Caracciolo Falck

«Fino agli anni Ottanta l'Italia ha vissuto un medioevo enologico: eravamo pieni di risorse, ma non le sapevamo sfruttare. Producevamo vini unici, ma pieni di difetti». Parola di Fabio Rizzari, curatore con Ernesto Gentili dell'edizione 2005 della Guida dell'Espresso "Vini d'Italia", diretta da Enzo Vizzari, appena presentata con la collaborazione di Pitti Immagine nella splendida stazione Leopolda di Firenze. Testate 15 mila bottiglie e 1.916 cantine, Rizzari e Gentili si sono fatti un'idea precisa della tendenza in atto. «Una ventina d'anni fa c'è stato un Rinascimento: i grandi produttori hanno capito che, per vendere all'estero, dovevano orientarsi verso sapori più facili e si sono affidati a un manipolo di super-enologi, in certi casi diventandone dipendenti». Secondo Rizzari un gruppetto di designer dei sapori ha in questi anni rivoluzionato il mercato. «Una fase utile per passare dal vecchio al nuovo mondo», teorizza, «che però oggi mostra dei limiti. Paradossalmente, il vino italiano di qualità è entrato in una crisi di identità proprio ora che il suo standard è aumentato».

Come mai?

«L'enologo, per quanto bravo, applica sempre la stessa ricetta. E molti esperti prestano servizi di consulenza a decine di cantine diverse, in tutte le regioni d'Italia. Il risultato è un appiattimento generale dello stile».

Particolarmente dannoso da noi?

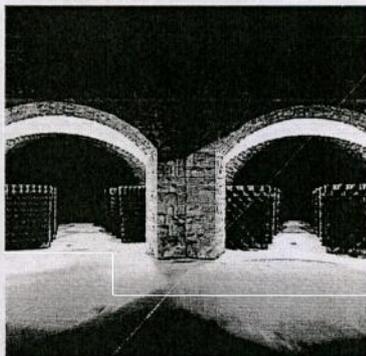
«Sì. La nostra forza sta nelle centinaia di vitigni autoctoni, di

cui solo pochi fino a oggi sono stati sfruttati appieno. Alcuni sono già famosi. Altri lo diventeranno. Queste uve particolari, legate al territorio, spesso danno sapori autentici, non standardizzati. Ed è quello che noi dobbiamo difendere: un vino dovrebbe sempre avere una sua identità. Se continuiamo a uniformare i sapori, nel lungo termine diventeremo per forza per-

denti. Non è sul prezzo che possiamo sperare di competere. Nel rapporto tra qualità e costi ci sono paesi imbattibili. Il caso più clamoroso è quello dell'Australia. Lì tutta la produzione è in mano a quattro grandi gruppi che riescono a ottenere bottiglie di ottimo livello anche a cinque o sei euro finali».

Perché in Italia non si trova nulla di simile?

«Se ne trovano. Però spesso un nostro produttore che ottiene un premio facendo un buon vino da 15 euro, l'anno dopo aumenta il listino anche del 50 per cento. Ormai i buoni vini toscani costano ▶



Quindici anni fa Maurizio Zanella, patron dell'azienda Ca' del Bosco, invitò nella tenuta di Erbusco, il mago dell'obiettivo Helmut Newton. Gli chiese di realizzare un reportage sul vino. Da allora Zanella ha chiamato un fotografo ogni anno. Undici grandi, dallo svizzero Georg Gerster al giapponese Eikoh Hosoe, dall'inglese Don Mc Cullin all'australiana Alice Springs. E gli americani Ralph Gibson e William Klein, gli italiani Franco Fontana, Mimmo Jodice, Ferdinando Scianna e Flavio Bonetti. Ne è nata una collezione particolare. Dove le immagini dei filari delle vigne, degli uomini e le donne della vendemmia, si mischiano a cieli e colline. Un viaggio virtuale, anticipato in queste pagine, che Zanella ha deciso di mostrare al pubblico con una grande mostra fotografica, "11 fotografi 1 vino", che si terrà dal 20 ottobre al 7 novembre alla Triennale di Milano. E un libro catalogo edito da Skira.

Le immagini in queste pagine sono tratte da "11 fotografi, 1 vino", edito da Skira.

A sinistra: il tema interpretato da Mimmo Jodice. Sotto: un lavoro di William Klein. Nella foto grande: la vendemmia secondo Helmut Newton



L'hit parade del sommelier

Sono 145 i vini migliori d'Italia per la guida del 2005. Con punteggio uguale o superiore ai 18. Ecco i primi 50.

Vini bianchi

18,5/20

Alto Adige Gewürztraminer Nussbaumer 2003 Produttori Termeno; Carat 2001 Bressan; Carso Sauvignon Selezione 1999 Kante; Isonzo del Friuli Bianco Vignis di Siris 2002 Drius Mauro; Trebbiano d'Abruzzo 2001 Valentini; Vitovska 2001 Vodopivec

Vini rossi

19/20

Amarone della Valpolicella Vigneto di Monte Lodoletta 1999 Dal Forno Romano; Barolo Per Cristina 1999 Clerico Domenico; Barolo Vigna Plicotti 2000 Grasso Silvio; Brunello di Montalcino Riserva Poggio al Vento 1997 Col d'Orcia; Etna Rosso Serra della



Contessa 2001 Benanti;
 Percarlo 2001 San Giusto a
 Rentennano; Taurasi Riserva
 Vigna Cinque Querce 1999
 Molettieri Salvatore

18,5/20

Amarone della Valpolicella
 Classico Acinatico 2000
 Accordini Stefano; Barbaresco
 2001 Gaja; Barbaresco Basarin
 2001 Moccagatta; Barbaresco
 Fausoni 2001 Sottimano;
 Barbaresco Gaiun Martinenga
 2000 Cisa Asinari; Barbaresco
 Rabajà 2001 Rocca Bruno -
 Rabajà; Barolo Bricco Fiasco
 2000 Azelia; Barolo Brunate
 2000 Ceretto; Barolo Case
 Nere 2000 Boglietti Enzo;

Barolo Sarmassa 2000 Voerzio
 Roberto; Barolo Sorì Ginestra
 2000 Conterno Fantino; Barolo
 Vürsù Vigneto Campe' 2000
 La Spinetta - Rivetti; Bolgheri
 Rosso Superiore Ornellaia
 2001 Tenuta dell'Ornellaia;
 Bolgheri Sassicaia 2001
 Tenuta San Guido; Brunello
 di Montalcino 1999 Cencioni
 Patrizia - Solaria; Brunello di
 Montalcino 1999 La Cerbaida
 - Salvioni; Brunello di
 Montalcino 1999 Pacenti Sirò;
 Brunello di Montalcino
 Fossacolle 1999 Fossacolle;
 Brunello di Montalcino Tenuta
 Nuova 1999 Casanova di Neri;
 Camartina 2001 Querciabella;
 Chianti Classico Castello

di Ama 2001 Castello di Ama;
 Chianti Classico Riserva
 Nittardi 2001 Nittardi;
 Il Caberlot 2001 Podere Il
 Carnasciale; Masseto 2001
 Tenuta dell'Ornellaia;
 Montefalco Sagrantino
 25anni 2001 Caprai Arnaldo -
 Val di Maggio; Nerello
 Mascalese 2001 Benanti;
 Nerobufaleffj 2002 Gulfi; Scario
 2001 Le Macchiole;
 Terra di Lavoro 2002 Galardi

Vini spumanti

18/20

Franciacorta Brut Satèn 2000
 Il Mosnel; Franciacorta Cuvée
 Annamaria Clementi 1997 Cà
 del Bosco; Franciacorta Satèn

Magnificencia nm Uberti;
 Trento Brut Riserva
 del Fondatore Giulio
 Ferrari 1995 Ferrari

Vini dolci

19/20

Vin San Giusto 1997 San
 Giusto a Rentennano

18/20

Alto Adige Bianco Passito
 Anthos 2001 Prima & Nuova -
 Erste & Neue; Alto Adige
 Gewürztraminer Vendemmia
 Tardiva Roan 2002 Produttori
 Terreno; Alto Adige Valle
 Isarco Gewürztraminer Passito
 Brixner Liebele 2002
 Köfererhof

Giù la Francia su la Spagna

Una vera rivoluzione: è quella prevista da Robert M. Parker, il più famoso guru del mondo del vino. Su "The Wine Advocate" ha indicato dieci avvenimenti che cambieranno radicalmente lo scenario nei prossimi dieci anni. Ecco.

1 L'utilizzo dei siti specializzati diventerà di uso comune. Diffondendo in maniera più democratica ogni genere di informazione.

2 Scoppieranno vere e proprie guerre per aggiudicarsi i vini migliori. Grazie alla pressione dei nuovi mercati come l'Asia, il sud America e l'Europa centrale e dell'est una cassa di grande Bordeaux, che oggi costa 4 mila dollari, toccherà i 10 mila.

3 La Francia avrà un ridimensionamento. La globalizzazione del vino avrà conseguenze disastrose per questo paese. Il cinque per cento dei produttori continuerà a mettere sul mercato vini top, ma molti falliranno.

4 I tappi spariranno. Entro il 2015 la

maggioranza delle bottiglie non avrà più i tappi di sughero, ma tappi a vite.

5 La Spagna sarà la nuova star dell'industria. Entro il 2015 le regioni più quotate saranno Torno, Jumilla e Priorat.

6 Esploderà il Malbec. Tra dieci anni la grandezza dei vini argentini prodotti con uva Malbec sarà riconosciuta da tutti.

7 La costa centrale della California governerà l'America. La regione di Santa Barbara soppianderà la Napa valley.

8 Il centro-sud Italia aumenterà di prestigio. Umbria, Basilicata, Sardegna e Sicilia diventeranno sempre più famose.

9 Ci sarà un numero sempre maggior di buoni vini a buon prezzo. Soprattutto di produzione europea e australiana.

10 La parola d'ordine sarà diversità. Avremo vini di qualità dai paesi più inaspettati come Bulgaria, Romania, Russia, Messico, Cina, Giappone, Turchia, Libano. E forse perfino dall'India.

di media tra i 90 e i 100 euro. Una bottiglia di Angelo Gaja arriva tranquillamente a 150».

I produttori hanno sparato cifre troppo alte...

«Sì e no. Il problema è complesso. Gli esperti di mercato dicono che ci sono margini per un'ulteriore crescita dei listini. Una cassa di Château Lafite, che oggi può costare 3 mila euro, potrà triplicare in dieci anni. Quello che i consumatori più sofisticati cominciano a rifiutare è di strapagare sapori banali. Ecco perché dobbiamo puntare sempre più sulle nostre peculiarità».

Gli enologi sono sul banco degli imputati. Qual è oggi il loro campione?

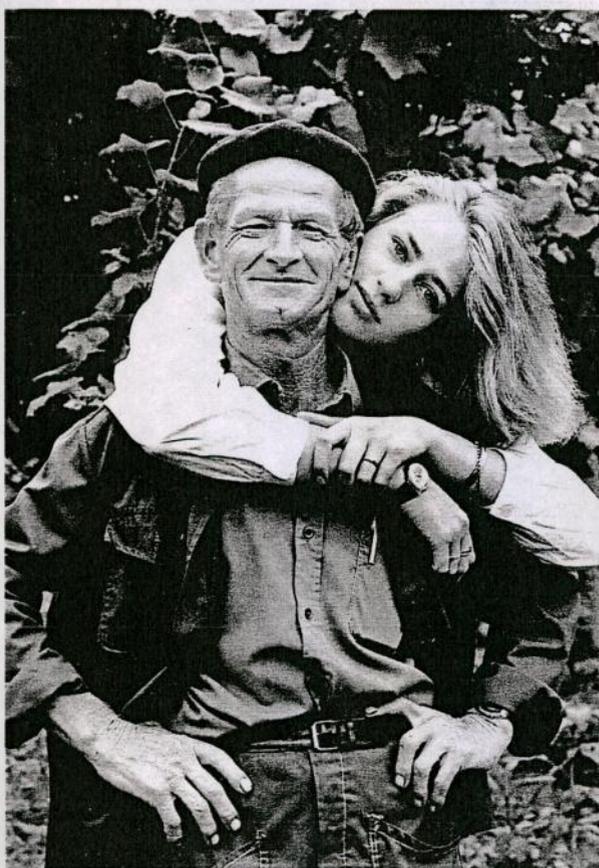
«Il più noto è Riccardo Cotarella, di grande bravura. Negli anni Ottanta, quando era sconosciuto, collaborò con Silvia Imparato a disegnare un nuovo vino da produrre nella tenuta di Montevetrano, vicino a Salerno. Ebbe l'intuizione e la temerarietà di inviarlo al guru mondiale Robert Parker. Pare che Parker abbia fermato la stampa della sua newsletter per raccontare "il miglior vino del Sud d'Italia". Da quel momento tutti i vini targati Cotarella hanno registrato

A destra: una delle immagini di Alice Springs. In alto: il calice fotografato dall'americano Ralph Gibson

impennate di prezzi».

Tornando ai vitigni, su quali scommettere?

«Premesso che il vitigno non è un fine ma un mezzo per esprimere le peculiarità del territorio, tra i bianchi sicuramente il verdicchio delle Marche, una regione in cui io e Gentili crediamo molto. Poi abbiamo il soave in Veneto. Per non parlare del tocai in Friuli. Tra i rossi, il nebbiolo coltivato nelle Langhe non ha pari. Poi: l'aglianico che viene dalla Campania e dalla Basilicata, e dalla Sicilia il nero d'Avola e il nerello mascalese». ■



Emergenti

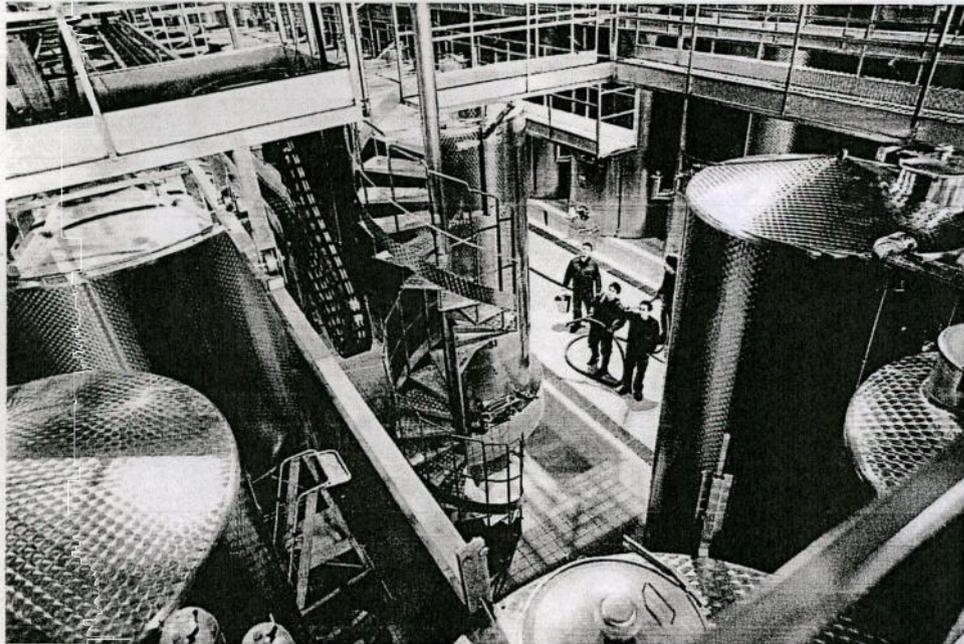
Bianco rosso e verdicchio

Dalle Marche alla Sicilia, dal Chianti alla Valtellina, queste le etichette più promettenti del futuro

di Ernesto Gentili

Il grande pubblico ancora non li conosce. Eppure questi produttori realizzano alcuni tra i vini più interessanti d'Italia. Ecco le cantine da tenere d'occhio.

Fattoria Coroncino Lucio Canestrari è romano, ma da 15 anni vive nelle Marche. Il suo motto: "Dove arrivo lascio il segno". E infatti i suoi bianchi hanno una forza comunicativa immediata. Dallo scattante Verdicchio di base, Le Lame, al raro Stracacio (Contrada Coroncino 7, Staffolo, Ancona, ▶



Una cantina futuribile da Ferdinando Scianna. In basso: l'opera dello svizzero Georg Gerster

tel.0731 779494). **Fattoria Nittardi** Una volta questa bella fattoria toscana era la casa di Michelangelo Buonarroti. Vent'anni fa, è stata acquistata da Peter Femfert, gallerista ed editore d'arte

tedesco, innamorato dell'Italia e del vino. Che oggi produce un Chianti Classico Riserva 2001 da non perdere (Loc. Nittardi 76, 53011 Castellina in Chianti, Siena, tel. 0577 740269).

Grandi vini a piccoli prezzi

Hanno punteggi da record. Ma piccoli prezzi. Regione per regione, ecco le 20 bottiglie consigliate per acquistare un grande prodotto a meno di 15 euro

Vini da intenditore senza spendere una fortuna? La guida "I vini d'Italia 2005" dedica attenzione alle migliori bottiglie con prezzo tra 4 e 15 euro. Eccole, precedute dal loro voto.

15 Abruzzo Molise

Montepulciano d'Abruzzo Colle Morino 2003, Barba F.lli, 4-5 euro

16,5 Alto Adige Alto Adige Terlano Classico 2003, Produttori Terlano, 7-8 euro

15,5 Basilicata Aglianico del Vulture Terre di Orazio 2001, Cantina di Venosa, 8-9 euro

17 Calabria Cirò Classico Superiore Colli del Mancuso 2000, Ippolito, 8-9 euro

16 Campania Rubrato 2002, Feudi di San Gregorio, 9-10 euro

15 Emilia Romagna

Reggiano Rosso Secco Antiche Tradizioni, Cantina Sociale di Gualtieri, 4-5 euro

17,5 Friuli Isonzo del Friuli Chardonnay Ciampagnis Vieras 2002, Vie di Romans, 14-15 euro

16,5 Lazio Vitiano 2003, Falesco, 6-7 euro

16,5 Liguria Riviera Ligure di Ponente Pigato 2003, Durin, 10-12 euro

16,5 Lombardia Lugana Brolettino 2002, Cà dei Frati, 13-15 euro

16 Marche Verdicchio dei Castelli di Jesi Cuprese 2003, Colonnara, 7-8 euro

17 Piemonte Moscato d'Asti Vigneti Castello del Poggio 2003, Castello del Poggio, 8-9 euro

16 Puglia Salice Salentino 2001 Vecchia Torre - Cantina Sociale di Leverano, 4-5 euro

17,5 Sardegna Carignano del Sulcis Rocca Rubia Riserva 2001, Cantina Sociale Santadi, 13-16 euro

15,5 Sicilia La Segreta Rosso 2003, Planeta, 7-8 euro

15,5 Toscana Chianti Leonardo 2003, Cantine Leonardo da Vinci, 6-7 euro

15,5 Trentino Trentino Chardonnay Bottega Vinai 2003, Cavit, 8-9 euro

15 Umbria Colli Martani Sangiovese Belforte 2003, Cantina Tudernum, 4-5 euro

16,5 Valle d'Aosta Valle d'Aosta Chambave Muscat 2003, La Crotta di Vegneron, 9-11 euro

17,5 Veneto Soave Classico Le Bine 2002, Tamellini, 10-12 euro

Gulfi Ha cominciato la carriera producendo, ad Arcore, il lubrificante per il cambio della Ferrari Formula 1. A metà degli anni Novanta però Vito Catania è tornato a casa, vicino Ragusa. E ha incontrato Salvo Foti, enologo con la passione per le uve autoctone. In pochi anni la coppia ha lanciato una grande azienda. Dove il nero d'Avola coltivato ad alberello rivela un carattere di estrema complessità (Contrada Roccazzo, Via Maria S.ma del Rosario, Chiaramonti Gulfi, Ragusa, tel. 0932 921654). **Renato Keber** La sua azienda, sulla collina di Zegla, è a 500 metri dal confine con la Slovenia. Dove i cru vengono chiamati Grici. Ed è proprio Grici la parola scelta da Keber per individuare le sue selezioni migliori, Sauvignon e Tocai tra i più riusciti, ma anche Collio Bianco, Chardonnay e Pinot Grigio di livello assoluto. E ad affinare in cantina una versione di Ribolla macerata e fermentata a contatto con le bucce (Loc. Zegla 15, Cormons, Gorizia, tel.0481 639844). **Molettieri** La famiglia Molettieri, padre e due figli, merita una versione riveduta e corretta dell'antico elogio del "vino del contadino": i calli alle mani, il sudore in vigna, la fatica nei campi qui non sono immagini di zuccherosa retorica, ma solida realtà. I rossi dei Molettieri sono una delizia, ancora poco nota agli appassionati (via Musanni 19/b, Montemarano, Avellino, tel. 0827 63722). **Prevostini** Mamete Prevostini, 37 anni, è diventato in poche vendemmie uno dei più importanti interpreti dei vini della Valtellina. Dopo aver studiato con Casimiro Maule, leggendario enologo della zona, si è messo in proprio nel 1991. Il suo Albareda, nato nel 1996, è uno Sforzato unico nel suo genere (via Don Primo Lucchinetti 63, Mese, Sondrio, tel.0343 41003).

hanno collaborato Giampaolo Gravina e Massimo Zanichelli

