

Giovedì prossimo sarà presentata a Firenze la guida dell'Espresso, da oggi in edicola e libreria. Tra qualche giorno ci sarà l'edizione elettronica scaricabile per l'iPhone, anche in inglese

Vini

Un bicchiere a buon prezzo è la carica dei duemila



MARCO TRABUCCO

Basta con le parole d'ordine, con le mode. Basta con i vini che sembrano marmellata, tutti legno e concentrazione, ma stop anche agli eccessi del «naturale» ad ogni costo, delle bottiglie «bio bio», prodotte con tecniche che risalgono ai Fenici. E se le uve autoctone rimangono le più capaci di dare nuova personalità ai vini italiani, anche i vecchi, vituperati, vitigni internazionali, il Merlot, il Cabernet e lo Chardonnay, oggi messi all'indice dai fighetti delle enoteche, continuano a dare bottiglie di assoluto livello.

È una guida laica, che non ama eccessi e pregiudizi, quella dei Vini d'Italia dell'Espresso edizione 2011 che da oggi sarà in edicola e libreria. «Perché non basta essere biologici o biodinamici per essere buoni», dice il direttore Enzo Vizzari. Una guida che premia le grandi firme dell'enologia italiana, ma guarda oltre i voti e le classifiche: «Tutti i vini che abbiamo selezionato, oltre 10 mila su circa 20 mila assaggiati - spiega Fabio Rizzari, che insieme a Ernesto Gentili ne è invece il curatore - sono buoni. Noi ci rivolgiamo prima di tutto al consumatore normale, quello che cerca un'ottima bottiglia a prezzi umani. Perché, senza

Il meglio

I ROSSI

- Barolo Monprivato Cà Morissio riserva 2003
Mascarello Giuseppe (Piemonte)
- Barolo Riserva Monfortino 2002
Conterno Giacomo (Piemonte)
- Il Caberlot 2007
Il Carnasciale (Toscana)
- Le Pergole Torte 2007
Monteverzine (Toscana)

I BIANCHI

- Manna 2008 Haas
(Alto Adige)
- Langhe Bianco Herzù 2008
Ettore Germano (Piemonte)
- Greco di Tufo 2009
Di Prisco (Campania)
- Santigaini 2006
Capichera (Sardegna)



Domina il Piemonte, ma ci sono delle sorprese. Come la Sardegna, con il Cannonau e il Vermentino, e il Lazio con il Cesanese



IN VENDITA

Da oggi in edicola e libreria l'edizione 2011 della guida. Diciassette vini in più del 2010 superano i 18/20. 50 sono "outsider", vini che si distinguono senza raggiungere l'eccellenza

mondi come quello dei Cannonau sardi o del Cesanese in Lazio». Proprio la Sardegna, «una regione che ha vini originali, inimitabili». Anche tra i vini dolci con la malvasia di Bosa e nei bianchi, con i suoi Vermentino che entrano tra le eccellenze anche se per questa tipologia

è l'Alto Adige a farla da padrone, con il Friuli al posto d'onore.

La Guida dei Vini dell'Espresso che sarà presentata giovedì prossimo, 7 ottobre, a Firenze, al Mercato di San Lorenzo, insieme alla «sorella» Guida dei Ristoranti, diventa anche internazionale. Tra un

mese infatti uscirà la prima edizione (cartacea) giapponese. Ma già nei prossimi giorni, sarà di nuovo disponibile l'edizione elettronica scaricabile per l'iPhone (e l'i-Pad) che quest'anno avrà anche la versione in lingua inglese.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'intervista

Sergio Germano fa Baroli e Riesling
«No alla tecnologia il nostro segreto è la semplicità»

SERGIO Germano è produttore di vino a Serralunga d'Alba, nelle Langhe. Fa grandi Baroli, ovviamente, ma è un bianco atipico il riesling Herzù che da qualche anno lo porta in vetta alle classifiche italiane. Anche per il rapporto qualità-prezzo (costa 16 euro in cantina) davvero straordinario.

Come fa a fare un grande vino a quel prezzo?

«Non me lo chieda, perché ogni tanto mi do dell'idiota».

Così però lo vende, mentre tanti suoi colleghi hanno le cantine piene. O no?

«Certo non ne avanzo. Sono d'accordo, comunque, che oggi il fattore prezzo è decisivo. Il mio slogan è: il vino deve piacere in bocca, ma anche al portafoglio. Se quattro amici vanno a cena, non devono doversi preoccupare di poter ordinare una seconda bottiglia, perché è troppo cara».

Il segreto?
«Niente di particolare: prima di tutto conta il fatto che siamo un'azienda familiare, e questo se si è onesti, sui conti incide positivamente. Non è che stai a contare le ore di lavoro».

Poi?
«Fare anche vini semplici, che accompagnino i cibi e non vogliono essere loro i protagonisti assoluti. Vini che devono invitare a bere e che non ti stancano dopo un bicchiere. Questo è il grande messaggio che bisogna dare: basta con i vini monumento e con gli eccessi di tecnologia, che tra l'altro incidono, e non poco, sui costi».

PRODOTTORE
Sergio Germano, produttore di Serralunga d'Alba

Il segreto?
«Niente di particolare: prima di tutto conta il fatto che siamo un'azienda familiare, e questo se si è onesti, sui conti incide positivamente. Non è che stai a contare le ore di lavoro».

(m.trab.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

mercante in fiera

29ª MOSTRA INTERNAZIONALE DI MODERNARIATO, ANTICHITÀ E COLLEZIONISMO

Progetto Argento: modelli Culturali e materiali dal '700 all'Art Déco.
A cura di Alessandro Stefanini e Andrea De Giovanni
Pad. 3

Frameemotion - Autori e stili in cornice
A cura di Laura Villani
Pad. 4

MOSTRE COLLATERALI



Fiere di Parma
2-10 ottobre 2010
ore 10.00-19.00



FIERE DI PARMA S.p.A. Viale delle Esposizioni 393/a - 43126 Parma - Italy
Tel. +39 0521 9961 - Fax +39 0521 996317 - www.fiereparma.it - antiquis@fiereparma.it



Banca Ufficiale Fiere di Parma



voler dare consigli di marketing, è questa la direzione in cui dovrebbe andare l'enologia italiana. Basta con il tentativo di fare bottiglie monumentali, e care, con qualsiasi uva. Il mercato al tempo della crisi non le assorbe più. C'è invece gran bisogno di vini semplici, bevibili e a un giusto prezzo». Per questo la guida anche quest'anno segnala 1900 bottiglie dal buon rapporto qualità-prezzo e ha di nuovo selezionato «150 outsider», i migliori vini di denominazioni «che si sono distinte negli assaggi pur senza raggiungere l'eccellenza assoluta».

Quell'eccellenza che le classifiche dell'Espresso collocano sopra il voto di 18/20, un traguardo raggiunto quest'anno da 231 vini, 17 in più del 2010. A dominare sono ancora il Piemonte (con 57 grandi bottiglie, 28 delle quali di Barolo) e la Toscana (41). Ma per i grandi rossi altre realtà si fanno avanti: «Si - spiega Rizzari - a quelle già note della Campania, del Montepulciano in Abruzzo, dell'Etna in Sicilia, si aggiungono nuovi

Le bollicine

- Franciacorta Brut Cuvée Annamaria Clementi 2003
Cà del Bosco (Lombardia)
- Franciacorta Extra Brut EBB 2006
Il Mosnel (Lombardia)
- Trento Riserva Lunelli 2003
Ferrari

Grandi vini a piccoli prezzi

- Cerasuolo di Vittoria Maskaria 2007
Terre di Giurfo 11 euro
- Chardonnay 2009 Kettmeier (Alto Adige) 10 euro
- Rosso Piceno Superiore 2008 Poderi San Lorenzo 9 euro
- Blanc de Morgex e de la Salle 2009 Pavese (Val d'Aosta) 9 euro

Esce la nuova guida Vini d'Italia dell'Espresso: Gardini commenta le performance di Franciacorta e Oltrepò

I lombardi migliori



Franciacorta
Ca' del Bosco



Franciacorta
Bellavista



Valtellina superiore:
Ar.Pe.Pe.-Arturo Pelizzati Perego,
Barbaccaro, Ca' Lojera, Ca' dei Frati, Cavalleri, Il Mosnel,
Negri Nino, Picchioni Andrea, Prevostini Mamete, Triacca,
Uberti, Verdi Bruno

IL RAPPORTO QUALITÀ PREZZO

18 Valtellina Superiore Giupa
2004 Caven
17/19 €

Lugana Brolettino 2008
Ca' dei Frati
12/14 €

Franciacorta Brut 2005
Gatti Enrico
18/20 €

17,5 Lugana Superiore 2006
Ca' Lojera
10/12 €

17 Franciacorta Brut Faccoli
Lorenzo e Figli
15/18 €

Oltrepò Pavese Buttafuoco
Bricco Riva Bianca
2006 Picchioni Andrea
16/18 €

Valtellina Superiore Sassella
Sassi Solivi 2007
Coop. Triasso e Sassella
10/12 €

16,5 Rosso di Valtellina 2007
Ar.Pe.Pe. Arturo Pelizzati
Perego
10/11 €

Oltrepò Pavese Sangue
di Giuda Tre poderi 2007
Bozzi Laura Ca' del Santo
10/11 €

Franciacorta Dosaggio
zero Colline della Stella-Arici
14/16 €

16 Oltrepò Pavese Barbera
La Barbera 2004 Alziati
Annibale Tenuta
San Francesco
9/10 €

Oltrepò Pavese Barbera
Garboso 2008 Le Fracce
8/10 €

15,5 Garda Merlot 2009
La Prendina
5/6 €

Garda Sauvignon Valbruna
2008 La Prendina
8/10 €

Oltrepò Pavese Barbera
Campo del Marrone
2007 Verdi Bruno
10/11 €



Le principali denominazioni

- 1 Franciacorta
- 2 Garda
- 3 Lugana
- 4 Oltrepò Pavese
- 5 Valtellina
- 6 Valcalepio



MARIELLA TANZARELLA

TRA Lombardia e vino l'idillio continua. La guida *I vini d'Italia 2011 dell'Espresso*, firmata da Fabio Rizzari ed Ernesto Gentile in edicole e librerie da oggi (768 pagine, 22 euro), lo conferma attribuendo alte votazioni a una nutrita schiera di etichette e produttori. Giusto premio a chi da anni offre qualità costante, concorda un esperto di razza, Luca Gardini. Giovane dal lungo curriculum, come campione europeo dei sommelier parteciperà il 12 e 13 ottobre a Santo Domingo al concorso per il titolo mondiale, per il quale si sta preparando con molto studio e grande decisione.

La Lombardia, dice Gardini, è una zona speciale, la più felice del Belpaese: «Vero che i grandi rossi vengono da Piemonte e Toscana, ma nessuna di queste due regioni ha la completezza lombarda. In Lombardia abbiamo ottimi rossi, ma anche bianchi e, soprattutto,

Il sommelier campione “Bollicine lombarde? Io sono un loro fan”

bollicine: in questo siamo insuperabili in Italia». E infatti le eccellenze premiate da l'Espresso riguardano soprattutto i produttori della Franciacorta: tre stelle a Ca' del Bosco, due a Bellavista. Gli eterni rivali che hanno portato la zona ai massimi risultati: «Loro hanno fatto e fanno tuttora la storia della viticoltura in Lombardia. Doveroso premiarli. Io, poi, sono un fan della Franciacorta e delle bollicine made in Italy».

Dal dire al fare: che scelta di lombardi ha Gardini nella “sua”



IN EDICOLA
La guida *Vini d'Italia 2011*

carta dei vini, al ristorante bi-stellato di Carlo Cracco? E come si sposano con la cucina innovativa dello chef? «Una quarantina di etichette, su un migliaio totale, di cui circa trecento italiane. Possiamo dire che tra i lombardi alcuni monovitigni rossi, come pinot nero o barbera, hanno possibilità ridotte di abbinamento, mentre con le bollicine la gamma aumenta». Un esempio? Il merluzzo nero laccato servito con le sue trippe; oppure la mitica ostrica con purea di fichi e burro alla sal-

via, perché in entrambi i casi «la bollicina allunga il gusto del piatto e in un certo senso lo pulisce». Invece uno Sfurzàt di Mamete Prevostini (tra i produttori premiati) sta benissimo con il germano reale con frutta secca e radicchio, e alla nuvola di mascarpone con fragoline di bosco e pistacchiosi addice il Tre Filari di Ca' dei Frati, vino dolce da uve turbiana, chardonnay e sauvignon.

Grande entusiasmo anche sui rapporti qualità-prezzo. Tra i premiati dalla guida c'è una new entry, la barbera Oltrepò Pavese Campo del Marrone 2007 di Bruno Verdi, venduta a 10-11 euro: «Non la conosco, ammetto. Me l'ha portata un rappresentante qualche mese fa e ho dimenticato la bottiglia per un po'. Quando l'ho assaggiata, sono trasecolato: è perfetta per esprimere quel territorio, ha una vena selvatica tipica della barbera di quella zona. La consiglierei su una faraona allo spiedo con frutta di contorno».