

La nuova Guida dell'Espresso 2012 promuove bottiglie di gran pregio che non costano più di dieci euro
Piemonte e Toscana le regioni più selezionate ma è in grande ascesa l'Alto Adige con bianchi straordinari



Vini, ecco gli outsider l'eccellenza non è cara

MARCO TRABUCCO

Quest'anno fate gli snob. Lasciate per un attimo da parte i "grandi vini" laureati e andate alla scoperta degli outsider. Vigne e cantine italiane ne sono piene: partite dall'Alto Adige con una Schiava, fermatevi sul lago di Garda per un Lugana, in Piemonte divertitevi con una Freisa vivace, con un Cerasuolo in Abruzzo, un Vermentino

di Gallura in Sardegna. Nessuno di loro costa più di 10 euro. E tutti hanno votazioni ragguardevoli. La Guida "I Vini d'Italia dell'Espresso 2012", da oggi in edicola e in libreria, di questi outsider, «rappresentanti della straordinaria diversità del vino italiano», ne segnala una quarantina. Perché finalmente, nel 2011, come spiega Fabio Rizzari, curatore della Guida insieme ad Ernesto Gentili, «oggi per bere vini di qualità non è necessario spendere cifre elevatissime. Tant'è vero che un terzo delle bottiglie che abbiamo premiato come eccellenti, costa 10 euro o meno, in cantina. Ho il massimo rispetto per chi fa grandi vini, più costosi, ma per il consumatore la buona notizia è che la qualità media si sta elevando in ogni fascia di prezzo».

È il vino al tempo della crisi, ma è anche il punto di arrivo di un lungo percorso di crescita. «Vent'anni fa — continua Rizzari — c'erano poche bottiglie di valore in Italia, pochi stili di vinificazione, due o tre, poche varianti produttive. E c'erano meno appassionati e meno lettori. Adesso gli stili sono una marea. C'è chi produce il biologico, chi il biodinamico, chi si affida al guru modernista. Proprio in questa fase una guida serve, aiuta a orientarsi in un ginepraio». Per l'Espresso quest'anno sono stati assaggiati 22 mila vini e 10 mila sono stati quelli selezionati per un totale di 2.240 produttori. «La nostra è una guida laica — sottolinea

Rizzari — Noi abbiamo sempre cercato di non farci irretire dalle mode, prima quella dei vini strutturati, pieni di legno, adesso quella delle uve autoctone e dei vitigni naturali. Il buono è ovunque». Tra i vini dell'eccellenza (cioè oltre con un voto di 18/20esimi o più) uno quest'anno ha raggiunto la «perfezione»: è un rosso piemontese, il Barbaresco Asili 2006 di Roagna, con 20 ventesimi. Lo seguono, a 19,5, due «rivelazioni» valtellinesi, il Grumello Riserva Buon Consiglio 2001 e il Sassella Riserva Vigna Regina, tutti e due di AR. PE. PE, e poi tanti, ma davvero tanti vini con 19/20, bianchi, rossi e bollicine, distribuiti in ogni regione. In totale i vini eccellenti sono 225, sei in meno dello scorso anno. In testa è il Piemonte con 46, seguito, come sempre, dalla Toscana (45), ma in grande crescita è l'Alto Adige (32) che vanta zone, come la Valle Isarco, con punte, nei bianchi, straordinarie. «Ci sono giacimenti ancora inesplorati — aggiunge Rizzari — o solo in parte esplorati, come i nebbioli del Nord Piemonte, il Gattinara il Lessona, sempre più eleganti, o la Malvasia di Bosa in Sardegna che già negli Anni Venti-Trenta era considerato il vino dolce più raffinato d'Italia. Insomma non si inventa nulla».

I 15 produttori con tre stelle

- Conterno Giacomo (Piemonte)
- Giacosa Bruno (Piemonte)
- Rinaldi Giuseppe (Piemonte)
- Gaja (Piemonte)
- Ca' del Bosco (Lombardia)
- Terlano (Alto Adige)
- Ferrari (Trentino)
- Quintarelli Giuseppe (Veneto)
- Ama (Toscana)
- Ornellaia (Toscana)
- Poggio di Sotto (Toscana)
- San Guido (Toscana)
- Monteverzine (Toscana)
- Valentini (Abruzzo)



IN EDICOLA
Da oggi in libreria e in edicola "I vini d'Italia 2012", la Guida Vini dell'Espresso

Produzione di vino nel 2010



circa 800 mila aziende vinicole in Italia

3,5 miliardi euro l'anno valore export

8 miliardi di euro il giro d'affari in Italia

sfiora i 50 miliardi di euro l'intero patrimonio della filiera vitivinicola

1,2 milioni gli occupati riconducibili al vino, compresa la fase della distribuzione

L'intervista

Luca Roagna, titolare della celebrata cantina "I Paglieri di Barbaresco"
"Il segreto della nostra perfezione? Lasciar parlare le vigne, non le mode"



PRODUTTORE
Luca Roagna, titolare della cantina "I Paglieri di Barbaresco"

Luca Roagna, con il padre Alfredo, è l'anima della cantina I Paglieri di Barbaresco, da cui viene il vino «perfetto» per la Guida dell'Espresso, appunto il Barbaresco Asili 2006.

Roagna è la seconda volta che succede. Il segreto? «Cerchiamo, nel limite del possibile, di non dare una nostra impronta ai vini. Il segreto è assecondare ciò che la vigna può dare, lasciare parlare lei. Certo bisogna lavorare in terreni storici che hanno il potenziale per dare grandi vini».

Tradizionalisti o rivoluzionari? «Il nostro motto è "Roagna non cambia". Mio nonno diceva che le mode devono stare distanti dal vino».

Come va il mercato? «Si sta evolvendo, ci sono sempre più persone attente alle piccole produzioni come le nostre. E sta aumentando la consapevolezza dei consumatori in Italia e a livello internazionale».

All'estero c'è interesse per il vino italiano? «Noi esportiamo il 90% della produzione. Nel Nord Europa, in Giappone, negli Usa, arriviamo persino nelle Filippine. Dietro la buona cucina italiana arrivano i nostri vini».

(m.tra.)

Due produttori dell'Oltrepo ai primi posti in Lombardia secondo la guida de L'Espresso

Il Barbera vino di gran classe

50 ANNI FA

FILIPPO AZIMONTI

«NOVITÀ e riprese al Piccolo Teatro». Tornano "Enost Milan" e "Schweyk". BrechteArthurMiller in un solo spettacolo. Tre le opere inedite di autori italiani e l'Enrico IV di Pirandello in anteprima a Venezia il 5 e 6 ottobre. (30 settembre 1961, sabato. *l'Unità*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ENZO VIZZARI

CONFERMA dalla Franciacorta, progressi dall'Oltrepo Pavese, acuti d'eccellenza dalla Valtellina: *Vini d'Italia 2012* de *L'Espresso* così fotografa la vitivinicoltura della Lombardia. Sono 7 in tutto i vini lombardi con i "cinque bicchieri": tre Franciacorta, due Oltrepo e due Valtellina, mentre una sola azienda, Cà del Bosco, ottiene le "tre stelle" che contraddistinguono l'eccellenza della produzione

SEGUE A PAGINA XIII
TANZARELLA A PAGINA XIII

Sette vini lombardi conquistano i "cinque bicchieri" nella guida Vini d'Italia 2012 dell'Espresso. Ecco come nascono due rossi speciali



LA GUIDA
Oltre 20.000 vini degustati dai migliori esperti, più di 2.000 etichette valutate nel rapporto qualità-prezzo. In edicola e in libreria da oggi a 22euro

Barbera di qualità



L'analisi

Franciacorta, Valtellina e in progresso Colli pavesi

ENZO VIZZARI

(segue dalla prima di Milano)

LA FRANCIACORTA riafferma il suo indiscusso primato nel mondo degli spumanti "metodo classico", consolidato dalla regolarità dei progressi che anno dopo anno mettono a segno le aziende che fanno capo al Consorzio, retto da regole severissime e presieduto da Maurizio Zanella. Gli ultimi assaggi ribadiscono tanto la leadership di Cà del Bosco quanto la costante alta qualità di aziende come Bellavista, Cavalleri, Guido Berlucchi, Uberti, Il Mosnel, Castello Bonomi... Non sono una sorpresa per gli appassionati i grandi rossi da uve nebbiolo della Valtellina. Come accade da anni, al vertice le etichette di AR.PE.PE, ma si segnalano anche Villa Bianzone e San Siro. Si muove, finalmente, l'Oltrepo, immenso bacino produttivo che per decenni ha espresso pochi vini di autentico valore e sta viceversa manifestando una nuova vitalità, soprattutto grazie a piccoli produttori come Bruno Verdi, Riccardo Albani e Andrea Picchioni. Poche novità, senza particolari acuti dalla Valcalepio e dalle denominazioni bresciane, fra le quali, con la Franciacorta, si distingue il Lugana, dove resta al vertice la produzione di Cà dei Frati.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'Oltrepo rimonta la classifica con un grande vitigno ritrovato

MARIELLA TANZARELLA

TOGLIETEVI dalla testa quelle strofe, «si passa la sera / scolando Barbera», che evocano scenari periferici e zittelle alcoliste. Con tutto il rispetto per Gaber, sono solo canzonette. Abbandonate gli stereotipi, il Barbera non è un ripiego da vecchio trani, ma un vino di gran classe. Che quest'anno nella versione oltrepadana ha meritato due premi della Guida de L'Espresso, assegnati alle aziende Albani e Verdi per il miglior rapporto qualità-prezzo.

Chi si interessa al vino aveva già recepito da molto tempo la riabilitazione della Barbera, grande vitigno che in Piemonte produce da tempo bottiglie prodigiose e strapremiate. Ma la novità, almeno al livello mediatico, è che adesso anche le Barbere cugine, cresciute nell'Oltrepo possono dare risultati notevoli. Meglio tardi che mai, pensa, anche se non lo dice proprio chiaro, Riccardo Albani: «Vuole sapere il perché del successo? Ma è semplicissimo: il Barbera è un gran vino. Anche se qui nell'Oltrepo



molti non se n'erano accorti». Ecco. «Noi puntiamo da sempre sulla Barbera, abbiamo scelto per lei vigneti in posizioni selezionate dall'esperienza di padri nonni nel corso di decenni, abbiamo creato dei veri cru, ed ecco il risultato». E poi, dice, conta anche quel che c'è intorno alle vigne: «Noi abbiamo 50 ettari di terreno e 20 sono di boschi e

campi, non abbiamo solo uva. Vuol dire che l'ecosistema è rispettato e che ci sono nell'aria e nel terreno profumi e aromi diversi, che poi confluiscono nel vino».

Combacia fin qui il discorso di Paolo Verdi, della cantina Bruno Verdi, che prima di tutto descrive la vigna da cui ricava il suo Barbera eccellente: «Il Campo del

“
Il segreto del successo? Un vino di pura classe, anche se molti finora in Lombardia non se n'erano accorti
”

VIGNE E BOTTI

In alto, vendemmia nell'azienda Albani. A sinistra Paolo Verdi

Marrone è un terreno molto ripido, guarda a Nord-Est (sbaglia chi crede indispensabile l'esposizione a Sud) ma dà uve di grande qualità e un vino che arriva a sfiorare i 15 gradi. Certo, cogliamo l'uva all'ultimo momento, quando proprio è maturata tutta, ovviamente prima che si degradi». Poi però, spiega, c'è la fase della cantina: «La vinificazione

Le "eccellenze" della Lombardia

- ★ Valtellina Superiore Grumello Riserva Buon Consiglio 2001 AR.PE.PE 19,5/20
- ★ Valtellina Superiore Sassella Riserva Vigna Regina 2001 AR.PE.PE 19,5/20
- ★ Franciacorta Rosé Annamaria Clementi 2003 Cà del Bosco 18,5/20
- ★ Franciacorta Satèn 2006 Cà del Bosco 18/20; Franciacorta Pas Dosé Cellarius 2006 Berlucchi Guido 18/20; Oltrepo Pavese Barbera 2008 Riccardo Albani 18/20; Oltrepo Pavese Barbera Campo del Marrone 2008 Bruno Verdi 18/20

I migliori rapporto qualità-prezzo

- 1 Oltrepo Pavese Barbera 2008 Riccardo Albani 18/20
- 2 Oltrepo Pavese Barbera Campo del Marrone 2008 Bruno Verdi 18/20
- 3 Franciacorta Dosaggio Zero Colline della Stella Arici 17/20
- 4 Valtellina Superiore Sassella 2006 Fondazione Fojanini-La Castellina 17/20
- 5 Oltrepo Pavese Riesling Vigna Costa 2009 Bruno Verdi 17/20

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ne avviene con gli stessi metodi che usavamo nonno, in tini diligenti aperti da 500 o 750 litri; la macerazione in contenitori piccoli permette di fare la frollatura manuale, cioè si mescolano le bucce con il mosto girando a mano un bastone di legno, non usiamo il sistema meccanico con le pale. E infine l'affinamento, dodici mesi in tonneau austriaci da 500 litri, fatti di legno della Stiria».

Ma allora, è in vigna o in cantina che si crea un grande vino? Secondo Enrico Albani, padre di Riccardo e fondatore dell'azienda, «è una questione di passione. Io e mio fratello facevamo altro, lui avvocato, io informatico, laureato negli Usa e pioniere dell'informatica al mio rientro in Italia, ma abbiamo sentito il richiamo di una tradizione familiare e mio figlio ha ereditato questa inclinazione. Sa, il vino è una cosa viva, subisce traumi quando lo si raccoglie (la raccolta a mano è fondamentale) e choc da imbottigliamento; ma sente l'amore con cui lo si segue, anche evitando l'uso di prodotti chimici nel terreno, come facciamo noi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La cultura

Incontri e reading
il festival low cost
in zona via Padova

ANNARITA BRIGANTI
A PAGINA XV



La nuova star di Gardaland
è Baldo il cucciolo di otaria

Il neonato è teneramente
accudito dalla mamma,
Lupe, di nove anni, sempre
controllata da vicino
durante la gravidanza. Le
foto su milano.repubblica.it



Il personaggio

Paolo Conte show
"Il mio sogno?
Un concerto in Africa"

ANDREA MORANDI
ALLE PAGINE XVIII E XIX



MILANO

la Repubblica

VENERDÌ 30 SETTEMBRE 2011

milano.repubblica.it



REDAZIONE DI MILANO Via Nervesa, 21 | 20139 | tel. 02/480981 | fax 02/48098236 | CAPO DELLA REDAZIONE ROBERTO RHO | CAPOREDATTORE VICARIO CARLO ANNOVAZZI | INTERNET milano.repubblica.it | e-mail: segreteria_milano@repubblica.it | SEGRETERIA DI REDAZIONE tel. 02/480981 | fax 02/48098236 dalle ore 12.00 alle ore 19.00 | TAMBURINI fax 06/44256550 | TUTTOMILANO milano@repubblica.it | tel. 02/480981 | fax 02/48098236 | PUBBLICITÀ A. MANZONI & C. S.p.A. | Via Nervesa, 21 | 20139 MILANO | tel. 02/57494571 | fax 02/57494981