

«Tre bicchieri» a Contadi Castaldi e Ricci Curbastro

Le due cantine entrano nel «gotha» del Gambero Rosso. In calo i bresciani presenti

BRESCIA Le novità positive si chiamano Ricci Curbastro e Contadi Castaldi (azienda del gruppo Terra Moretti), ma vanno notate anche quattro uscite di peso. Ieri il Gambero Rosso ha anticipato i nomi dei vini lombardi che hanno meritato, a parere della guida oggi curata da Marco Sebellico, i mitici tre bicchieri. I bresciani ci sono, ma meno dello scorso anno, una circostanza che potrebbe dire che sono migliorati gli altri vini, ma anche più semplicemente che il voto delle guide affascina di meno anche le cantine di punta che si affannano meno a figurare al vertice.



Riccardo
Ricci Curbastro

Delusa anche l'attesa che il massimo dei voti andasse ad una zona «minore» della nostra provincia, anche se i curatori della guida hanno valutato non solo la Franciacorta.

Rimane nel vertice, al di fuori della zona più nota, il Lugana di Provenza, il Fabio Contato ora dell'annata 2009 che è ormai un'etichetta consolidata e fa compagnia a due Lugana veneti.

In Franciacorta restano il Cavalleri pas dosé con il 2006, Bellavista con Grand Cuvée 2005, La Montina con Riserva 2005, Ca' del Bosco con Annamaria Clementi 2004 ed Enrico Gatti con il Brut nature.

La Guido Berlucchi, che lo scorso anno aveva debuttato con Palazzo Lana, convince con il Cellarius 2007, una scelta condivisa dalle altre guide.

Rispetto allo scorso anno, entra nel Gotha dei tre bicchieri Ricci Curbastro con l'Extra brut 2007 (ma non è l'unico vino notevole dell'azienda) insieme al Contadi Castaldi Soul Saten 2005, una tipologia assai particolare che ha convinto la critica oltre al mercato.

Un posto a parte merita Ferghettina, con l'Extra brut 2005 che non solo ha i tre bicchieri, ma è il miglior spumante d'Italia per il 2012.

Di rilievo anche le uscite tutte di produttori che sono e restano di primo piano.

Perdono i tre bicchieri il Cabochon di Monte Rossa, il Secolo Novo de Le Marchesine (lo scorso anno era il migliore in assoluto), il Pas Dosé di Mosnel e il Magnificentia di Uberti.

C'è una linea comune nella scelta dei critici del Gambero Rosso: salgono in classifica le tipologie meno dolci e dove non trionfa il seccchissimo non dosato, il vertice va agli Extra Brut che di zuccheri aggiunti in fase di sboccatura ne contengono in maniera impercettibile.

Restando nel Bresciano, ottime notizie, dice la guida, dalla Valtenesi e dai suoi vini legati profondamente al territorio. Ottime notizie, aspettando che diventino tre bicchieri.

g. m. p.