

17 Ottobre 2013

Enogastronomia «Italia a Tavola» ha messo a confronto le pubblicazioni
**Nella guida delle guide
vincono i vini di Franciacorta
Spiccano Cà del Bosco, Cavalieri e Bellavista**

C'è anche un bel pezzo di Brescia nella super classifica sui vini fatta da «Italia a Tavola», quotidiano on line specializzato in enogastronomia e ristorazione che ha stilato una graduatoria ponderando i risultati delle guide Bibenda, l'Espresso, Gambero Rosso, Touring e Veronelli. I vini che hanno raggiunto il top del top a livello nazionale sono l'Amarone della Valpolicella Classico 2006 di Bertani, il Brunello di Montalcino Riserva Tenuta Greppo 2007 di Biondi Santi e il Primitivo di Manduria Es 2011 di Gianfranco Finno. Nessun bresciano quindi, ma ben due invece nella top list se si esclude la classifica del Touring, che inserisce nella propria guida solo le cantine con vitigni autoctoni. In questo caso, sul podio a pari merito con altri nove ci sono anche il Franciacorta Cuvée Annamaria

Clementi 2005 di Ca' del Bosco e il Franciacorta Brut Collezione Esclusiva Giovanni Cavalieri 2005 di Cavalieri. I vini che hanno ricevuto il massimo punteggio in almeno una delle cinque guide sono ben 1.619. Tra questi i bresciani sono una quarantina, circa la metà del totale dei vini lombardi. A far la parte del leone in classifica sono come sempre i Franciacorta, ma posizioni degne di nota vengono raggiunte anche dal Lagana Brolettino 2011 Ca' dei Frati e in classifica trovano spazio anche alcune cantine della Valtenesi. Insomma, il triangolo delle tre grandi Doc bresciane continua ad affermarsi e a crescere di livello nel contesto nazionale. Le classifiche sui vini, al pari di quelle sui ristoranti o le trattorie, sono sempre da prendere con le dovute cautele ma è opinione comune che, co-

munque, le guide specializzate svolgano una funzione utile per orientare le scelte del consumatore, una sorta di rubrica per scoprire vini e cantine del territorio. E questo non tanto per chi sale nell'olimpo dei tre bicchieri, dei cinque grappoli o dei super tre stelle, quanto piuttosto per i vini che sono in fasce intermedie di prezzo. «I riconoscimenti fanno sempre piacere - afferma Silvano Brescianini, direttore generale di Barone Pizzini -, ma di sicuro se col nostro Franciacorta giochiamo in casa, col nostro verdicchio, in provincia di Ancona, essere nelle guide e ricevere premi è particolarmente importante». «Fino a qualche anno fa, quando uscivano le guide specializzate con le classifiche, il giorno dopo avevi i clienti che chiedevano immediatamente quei vini - spiega Alessandro Bregoli, rappre-

sentante per alcune distribuzioni -, ora forse si è un po' perso questo aspetto, anche perché magari c'è un po' meno gente disposta a spendere quelle cifre. Essere nelle guide è comunque importante per la visibilità che dà: noi siamo attenti e così i ristoratori, molti dei quali preferiscono però sempre più selezionare la propria cantina in modo originale». Una conferma in tal senso arriva da Michele Masserdotti, titolare del «Bianchi» in via Gasparo da Salò: «Per fare la carta dei vini seguiamo un po' la Slow Food ma soprattutto ci basiamo sui rapporti di amicizia costruiti con i produttori negli anni. I clienti? Qualcuno chiede i vini delle guide, ma la maggior parte si fida della nostra selezione». Dopodiché anche il «Bianchi», quando compare su una guida come osteria di qualità, è ben contento di esserci.

Thomas Bendinelli

Il criterio

Presa in esame la media ponderata delle varie posizioni

Le reazioni

«Esserci è una questione di prestigio, ma l'effetto non è più quello di una volta»

I numeri

2

I vini bresciani che ottengono il risultato di eccellenza nella superclassifica fatta da Italia a Tavola ponderando i risultati delle principali guide specializzate.

40

I vini della provincia di Brescia che hanno ottenuto almeno una segnalazione al top in una delle cinque classifiche delle maggiori guide dell'intera Lombardia.

Le eccellenze bresciane



La classifica stilata da «Italia a Tavola» ponderando i risultati di eccellenza dalle cinque guide principali (Bibenda, l'Espresso, Gambero Rosso, Touring e Veronelli).